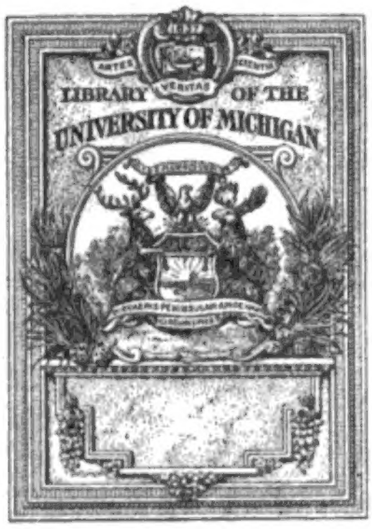
A 3 9015 00378 423 1
University of Michigan – BUHR

Digitized by Google



FROM THE LIBRARY OF

Professor Karl Heinrich Rau

OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG

PRESENTED TO THE

UNIVERSITY OF MICHIGAN

BY

Mr. Philo Parsons

OF DETROIT

1871

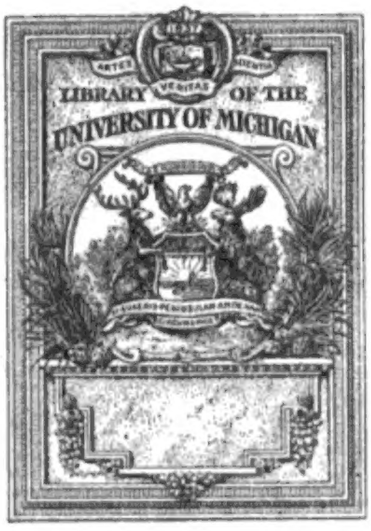
Science Library

QK
867
.B92
V.1

Digitized by Google

Lü
eka

Lüdorff.



FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Digitized by Google

Science Library

QK
867
.B92
V.1

Digitized by Google

Digitized by Google

1076
Charles
PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Carl Bryant's

Verzeichniß

der

zur Nahrung dienenden so wohl einheimischen als ausländischen

Pflanzen.

Erster Theil.

Aus dem Englischen
mit vielen Anmerkungen und Zusätzen
vermehret.

Leipzig,
bey Weidemanns Erben und Reich 1785.

Digitized by Google

Digitized by Google

Transl. to Science 5-17-62

Vorrede des Verfassers.

Man mag den Menschen in dem natürlichen oder in dem cultivirten Zustande betrachten, so wird man finden, daß der größte Theil seines täglichen Unterhalts und der mehresten zu den angenehmen Vergnügungen den Lebens nothwendigen Dinge aus dem Pflanzenreiche hergenommen werden. Es ist daher jede Bemühung, die Arten der Pflanzen, welche für den Gebrauch des Menschen geschickt sind, richtig und genau anzuzeigen, an und für sich schon empfehlungswürdig; denn es wird derselbe, indem er dadurch die verschiedenen Arten der Pflanzen deutlich von einander unterscheiden lernt, in den Stand gesezt, solche zu wählen, welche am gesündesten und seinem Geschmack und seiner Leibesbeschaffenam angenehmsten, und diejenigen zu verwerfen, welche unangenehm und seiner Gesundheit nachtheilig sind. Diese Absicht kann durch keine andere Methode so gut als durch diejeni-

Reclass 3-11-39 mgr

Digitized by Google

ge erreicht werden, in welcher man die Pflanzen nach ihren Gattungs- und Trivialnamen benennet; hat man diese einmal festgesezt, so kann von jeder besondern Art so bestimmt gesprochen werden, als von einem jeden Buchstaben im Alphabet. Durch solche bestimmte Benennungen wird die Botanik zu einer beständigen und allgemeinen Sprache, welche alle Völker und Nationen annehmen sollten: ohne dieselben hingegen werden die ausgearbeitesten Beschreibungen undeutlich und es verleiten solche zu Irrthümern. Die Wahrheit dessen, was ich hier gesagt habe, ist aus den Schriften vieler Reisenden offenbar, welche die Pflanzen, die den von ihnen durchreiseten Ländern eigen sind, zu beschreiben, sich haben angelegen seyn lassen; wenn denn solche auch gleich sich viel Mühe gegeben haben, sich verständlich auszudrücken, so ist doch der geübteste Kräuterkenner nicht vermögend, viele Pflanzen, deren sie erwähnen, zu bestimmen, weil die Beschreibungen derselben nicht nach der botanischen Sprache abgefasset sind, oder weil sie, wenn es solche Pflanzen betrift, welche in dem Linneischen System enthalten sind, solche nicht unter ihren Gattungs- oder Trivialnahmen anführen. Diese Namen würden einem methodischen Kräuterkenner die ganze Beschreibung seyn, und es könnten sich hierdurch solche Reisende sehr viel Zeit und Mühe erspahren; allein,

wenn

wenn sie diesen Weg nicht betreten, so werden ihre Arbeiten mehrentheils unnütz und die Einrichtung des menschlichen Lebens wird dadurch vieler Vortheile beraubt. Die Botanik wird daher so wohl aus dieser, als auch aus andern Ursachen, eine der vorzüglichsten Wissenschaften und es erfordert dieselbe eine allgemeine Aufmunterung, indem sie, bey gehöriger Kenntniß und Anwendung, dem Menschen die grösten Vortheile verschaffen kann. Es sollten also Personen, die bey ihren Reisen das gemeine Beste zum Zweck haben, sich vorher mit dem Linneischen System so weit bekannt machen, daß sie im Stande wären, die Gattungen und Arten der Pflanzen zu bestimmen. Nicht minder nothwendig ist eine solche Kenntniß, einem Manne, der keine Gelegenheit zu reisen hat; denn es stimmt gewiß mit dem Charakter einer Person von feiner Erziehung gar nicht überein, an den gemeinen Meinungen des Pöbels hängen zu bleiben. Und doch ist dieses gröstentheils der Fall; denn man siehet oft, daß Personen von Stande ihre Früchte und Sallaten mit den barbarischen Namen, die sie denselben haben beylegen hören und welche oft provinziell sind, benennen. Auch den Gärtnern sollten die Linneischen Benennungen derjenigen Pflanzen gut bekannt seyn, welche sie bauen und verkaufen; sind sie darinnen unerfahren, so werden sie oft einander selbst

unverständlich, zumal wenn die Pflanzen in verschiednen Gegenden gezogen worden sind.

Man wird daher die Nutzbarkeit der gegenwärtigen Schrift einsehen, indem man sich darinnen die Linneischen Namen der meisten eßbaren Pflanzen, welche in den bekannten Theilen der Erde benutzet werden, mit sehr geringer Mühe bekannt machen kann. Selbst Personen, die in der Botanik ganz unerfahren sind, können sich in ihren Gärten zum Zeitvertreib damit vergnügen und den grösten Theil ihrer Pflanzen untersuchen, ohne daß sie zuvor nöthig haben, diese Wissenschaft nach Regeln zu studieren. In dieser Rücksicht wird meine Arbeit auch Reisenden unmittelbar nüzlich seyn, weil sie dadurch die eßbaren Pflanzen, welche sie in fremden Ländern finden, kennen lernen und in den Stand gesezt werden, zu den Provinzialnamen die wahren botanischen Benennungen hinzuzusetzen; eine Sache, die für die Naturgeschichte keinen geringen Nutzen leisten wird.

Vor einiger Zeit sammlete Herr Hugh Rose, Apotheker zu Norwich, zu seinem eignen Unterricht, die Linneischen Namen der eßbaren Pflanzen. Dieses Verzeichniß fiel in meine Hände; ich machte so viele Zusätze hinzu als ich konnte, und ich habe alle diese Pflanzen, ausgenommen die allgemein bekannten beschrieben, und das ganze Werk in

eilf

eilf Hauptstücke mit den dazu gehörigen Unterabtheilungen eingetheilet und so geordnet, daß die Beschreibungen der Pflanzen auf jede kleine Abtheilung der Namen unmittelbar folgten. Diese Beschreibungen habe ich so einfach und deutlich als möglich gemacht, da ich einsahe, daß ein Werk, dessen vorzüglichste Absicht darauf beruhet, die systematischen Namen einer besondern Art von Pflanzen allgemein bekannt zu machen, in den deutlichsten Ausdrücken abgefaßt werden muß. Ich habe mich bey aller Kürze doch vollständig zu seyn bemühet, und oft die Beschreibung der einen Pflanze auf die andere dadurch angewendet, daß ich blos ihren Unterschied angab. Bey solchen ausländischen Gewächsen, welche mir nicht zu Gesichte kommen konnten, habe ich mit Bedacht die besten botanischen Schriftsteller darüber nachgeschlagen, und aus der Vergleichung ihrer verschiednen Beschreibungen solche verfertiget, welche, wie ich hoffe, die richtigsten Ideen von den beschriebenen Pflanzen darstellen werden. Da ich ferner wußte, daß viele Leser sich um die Eigenschaften und Wirkungen der Pflanzen sehr bekümmern, so habe ich die mehresten allgemeinen Heilkräfte von dem grösten Theile derselben in so fern beygefüget, als man solche aus ihren materiellen Zusammensetzungen und ihren zu bemerkenden Wirkungen auf die Sinnwerkzeuge herzuleiten vermag.

Ich muß nun noch, nachdem ich meinen Lesern den Hauptzweck dieser Schrift vorgelegt habe, eines Umstandes erwähnen und dieses ist der, daß verschiedene von den hier eingerückten Pflanzen noch nicht zum allgemeinen Küchengebrauch eingeführet worden sind; allein man hat alle, davon besonders untersucht und gefunden, daß sie vielen von denjenigen Pflanzen gleichkommen, oder selbige noch übertreffen, welche seit langen Zeiten zu diesem Behuf gebraucht worden sind. Es ist dieses eine Sache von allgemeinem Nutzen, indem in besondern Jahreszeiten von einer solchen Anzahl, wenn gleich einige Pflanzen mißrathen sollten, doch gewiß andere zu ihrer Vollkommenheit gedeihen. Uebrigens gläube ich nicht, daß man mir gegen die Vermehrung der eßbaren Pflanzen einige Einwürfe deswegen machen wird, daß ich dadurch zur Beförderung der Schwelgerey Anlaß geben könnte; man darf nur bedenken, daß die Gesundheit und Kräfte des Menschen durch nichts so gut als durch einen häufigen Genuß vegetabilischer Nahrungsmittel erhalten werden können, und daß, wenn man aus einer grossen Menge wählen kann, so wohl der Gaumen und Magen auf die angenehmste Weise befriediget, als auch viele Kosten dabey ersparet werden können.

Vorerinnerung des Ueberſetzers.

Um das Verſprechen, womit Herr Bryant in ſeiner Vorrede den Leſern zwar geſchmeichelt, dem er aber nicht ganz Gnüge geleiſtet hat, einigermaaßen zu erfüllen und dieſes Werk deutſchen Leſern deſto brauchbarer zu machen, entſchloß ſich der Ueberſetzer des Verfaſſers Arbeit ſo viel als möglich zu ergänzen. Er hat daher, da er ſahe, daß viele eßbare Pflanzen, welche vorzüglich bekannt und gebräuchlich ſind und ebenfalls Aufmerkſamkeit verdienen, in dieſer Schrift fehlten, dieſem Mangel in einigen Anmerkungen, Zuſätzen und Einſchaltungen in den Text, abzuhelfen ſich bemühet. Auſſerdem hat derſelbe dieſem Werke eine angemeßnere Gleichförmigkeit dadurch zu geben geſucht, daß er die vorzüglichſten Spielarten der cultivirten Pflanzen angeführet, die in unſern Küchen gemeine und einige ausländiſche Zubereitungen hinzugeſezt und der Eigenſchaften und Heilkräften derſelben erwähnet hat. Auch ſind die franzöſiſchen

zösische Benennungen der Pflanzen und einige von den gewöhnlichsten Namen, welche dieselben in ihrem Vaterlande führen, beygefügt worden.

Der zweyte Theil wird blos Zusätze zu dieser Schrift enthalten, welche theils die von dem Verfasser übergangenen Pflanzen, theils aber noch Nachträge zu den im ersten Theile beschriebenen, in sich fassen werden. Es wird jedoch der Uebersetzer, zur Vermeidung der Weitläuftigkeit, nur hin und wieder kurze Beschreibungen der ganzen Pflanzen liefern und sich blos auf der Anzeige des Vaterlandes, auf die Beschreibung der eßbaren Theile und den Gebrauch und die Zubereitungen derselben einschränken, da ein Jeder die ausführliche Beschreibung davon in den botanischen Systemen leicht nachschlagen kann.

Innhalt.

Erstes Hauptstück.

Eßbare Wurzeln.

Erster Abschnitt. Wurzeln, deren man sich anjezt statt des Brods bedient, oder die man ehedem statt desselben genossen hat S. 1

Zweyter Abschnitt. Wurzeln, deren man sich als Gewürze oder zu andern häuslichen Endzwecken zu bedienen pflegt 26

Zweytes Hauptstück.

Eßbare Wurzelsprossen, Stengel, Sprößlinge und Mark der Pflanzen.

Erster Abschnitt. Die ersten Wurzelsproßen und Stengel S. 70

Zweyter Abschnitt. Blätterknospen und Mark der Pflanzen 109

Drittes Hauptstück.

Eßbare Blätter.

Erster Abschnitt. Rohe Sallatarten. S. 128

Zweyter Abschnitt. Sallatkräuter zum Kochen 167

Dritter Abschnitt. Koch- oder Küchenkräuter 194

Viertes Hauptstück.

Eßbare Blumen. 212

Fünftes Hauptstück.

Eßbare Beeren.

Erster Abschnitt. Einheimische Beeren 225

Zweyter Abschnitt. Ausländische Beeren, welche oft in den Gärten und Treibhäusern gezogen werden 258

Sechstes

Sechstes Hauptstück.

Eßbare Steinfrüchte.

Erster Abschnitt. Europäische Steinfrüchte 328
Zweyter Abschnitt. Ausländische Steinfrüchte 373

Siebentes Hauptstück.

Eßbare Aepfel- oder Kernfrüchte.

Erster Abschnitt. Aepfelfrüchte, welche auf kräuterartigen Pflanzen wachsen S. 399
Zweyter Abschnitt. Auf Bäumen wachsende Aepfelfrüchte 418

Achtes Hauptstück.

Eßbare Hülsenfrüchte.

Erster Abschnitt. Schoten und Saamen von kräuterartigen Pflanzen 474
Zweyter Abschnitt. Auf Bäumen wachsende Schoten und Saamen 493

Neuntes Hauptstück.

Eßbare Körner und Saamen.

Erster Abschnitt. Die verschiedenen Arten des Weizens 506
Zweyter Abschnitt. Haber, Gerste und Roggen 516
Dritter Abschnitt. Verschiedene Körner und Saamen 523

Zehntes Hauptstück.

Eßbare Nüße 531

Eilftes Hauptstück.

Eßbare Erdschwämme. 579

Anhang einiger Pflanzen. 590

Geschich-

Geſchichte der eßbaren Pflanzen.

Erſtes Hauptſtück.

Eßbare Wurzeln.

Erſter Abſchnitt.

Wurzeln, deren man ſich anjezt ſtatt des Brodts bedient, oder die man ehedem ſtatt deſſelben genoſſen hat.

1) Arum Colocaſia. *Egyptian Arum. Colocaſia.* Fr. Colocaſie. Aegyptiſcher Aron. Aegyptiſcher ſtammloſer Aron. Colocaſia.
2) Arum eſculentum. *Eatable Arum.* Waſſerbrodwurzel. Eßbarer ſtammloſer Aron.
3) Arum peregrinum. *Edders.* Fremder ſtammloſer Aron.
4) Calla paluſtris. *Water Dragons.* Waſſerſchlangenwurzel. Waſſerdrachenwurzel. Rother Waſſerpfeffer. Froſchkraut. Waſſeraron.
5) Conuoluulus Batatas. *Spaniſch Potatoes.* Fr. Batate d'Eſpagne. Spaniſche Batatten.

6) Dioſcorea ſatiua. *Indian Yams.* Blutkohl. Yams.
7) Dioſcorea alata. *Indian Yams.* Gebrämte Dioſcoriſche Pflanze. Gemeine Oebis.
8) Dioſcorea bulbifera. *Indian Yams.* Bollentragende Dioſcoriſche Pflanze.
9) Iatropha Manihot. *Caſſaua* or *Indian Bread.* Fr. Caſſave. — Caſſave, Caſſade, Manihot. Manioc.
10) Nymphaea Lotus. *Egyptian Lotus.* Aegyptiſcher Lotus.
11) Sagittaria ſagittifolia. *Common Arrow-head.* — Fr. Fleche d'eau — Pfeilkraut. Gemeines großes Pfeilkraut.
12) Solanum tuberoſum. *Common Potatoes.* — Fr. Pommes de terre. Erdaepfel, Tartoffeln, Kartoffeln, Ertoffeln.
13) Yucca glorioſa. *Adam's Needle.* Stolze Yucca. Bollenwurzlichte Prachtaloe.
14) Polygonum diuaricatum. *Eaſtern Buckwheat.* Auseinander geſperrter Wegtritt.

1) ARVM Colocaſia. E. *Egyptian Arum* or *Colocaſia.* — Fr. Colocaſie. *Linn.* Sp. plant. 1368. — Arum maximum Egyptium, quod vulgo Colocaſia. *Bauh.* Pin. 195. (*Kelady* Indorum). — Aegyptiſcher Aron. Colocaſia. Aegyptiſcher ſtammloſer Aron.

Ueber dieſe Pflanze iſt von den alten Botanikern viel geſtritten worten. Einige von ihnen behaupteten, es ſey dieſes die *Faba Egyptia* des Dioſcorides und und Theophraſts; andere aber läugneten es und zeigten mit gutem Grunde, daß man nicht die Wur-

zeln

zel, sondern vielmehr die Saamen von der aegyptischen Bohne zu essen pflegte. Die Pflanze, von der wir hier reden, ist ohne Zweifel die wahre *Colocasia* der Alten, *) und eben dieselbe, deren **Virgil** (Eclog. IV. v. 20.) erwähnt. Sie wächset in Creta, Cypern, Syrien und Aegypten und pflanzet sich selbst hauptsächlich durch ihre Wurzeln fort; denn es blühet dieselbe so spät, daß ihre Saamen nur in besondern Jahren zur völligen Reife gedeihen können. Dieser letzte Umstand brachte viele Reisebeschreiber auf die Meinung, daß die besagte Pflanze in den erwähnten Ländern nicht von freyen Stücken gewachsen, sondern dahin gebracht worden wäre und verleitete sie zu dem Irrthum, daß, da dieselbe ihrem äusserlichen Ansehen nach mit der aegyptischen Bohne übereinkam und da einige versicherten, daß man die Wurzel der letztern essen könnte, sie ohne weitere Untersuchung behaupteten, die erstere sey die aegyptische Bohne, deren Wurzel einige für die wahre Colocasia gehalten haben.

Hasselquist fand die Colocasia (Arum Colocasia) in Aegypten so wohl auf den Feldern als in den Gärten.

Diese Pflanze hat eine grosse, knotigte mit einer bräunlichten Haut überzogene Wurzel. Schneidet man dieselbe durch, so sieht sie inwendig weiß aus, und sie hat einen scharfen, etwas beissenden Geschmack.

Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel, an langen, dicken Stielen hervor. Sie sind breit und sehen ihrer Gestalt nach einigermassen den Blättern der Pestilenzwurzel (Petasites) ähnlich; sie haben

*) Nach einigen ist die *Colocasia* der Alten die Nymphaea Nelumbo, deren Wurzel auch eßbar ist. (Siehe weiter unten im dritten Abschnitt von den Saamen.) A. d. Ueb.

eine glänzend dunckelgrüne Farbe und der Blätterſtengel ſenket ſich nahe an ihrem Mittelpunkt ein.

Zwiſchen den Blättern ſprießet der Blumenſtengel hervor, dieſer iſt rund, von blaßgrüner Farbe, und er endiget ſich in eine breite Scheide, in welcher eine Art von Keule oder Piſtill eingeſchloſſen iſt, die unſerm gemeinen Arum oder dem ſo genannten deutſchen Ingwer oder Zehrwurz (*Arum maculatum Linn.*) gleichet, jedoch aber länger und dünner und an dem Grunde ringsherum mit rothen Beeren beſezt iſt.

Die Wurzeln der meiſten Arten dieſer Gattung ſind äuſſerſt ſcharf; indeſſen beſizt doch die hier erwähnte Art mildere Eigenſchaften und ſie wird ihrer nahrhaften Kräfte wegen von den Morgenländern ſehr geſchäzet. Die in ihr enthaltene Schärfe wird derſelben dadurch entzogen, daß man ſie einige Stunden lang in Waſſer einweichet, und hernach trocknet, ſodann wird ſie gegeſſen. Bisweilen aber kocht und röſtet man dieſe Wurzeln und ißt ſie als wie Erdaepfel. Eine oder zwo Wurzeln von der Colocaſia mit einem Glas guten Wein geben eine vortrefliches Gerichte ab. *)

2) ARVM eſculentum. **E.** *Eatable Arum. Linn.* Sp. pl. 1369. — Arum minus, nymphaeae folio, eſculentum. *Sloane* lamaic. 62. — Fr. Choux du Bréſil. — Indianiſcher Aron. Waſſerbrodwurzel. Eßbarer ſtammloſer Aron.

Dieſe Pflanze iſt in Amerika **) einheimiſch. Sie iſt ein wenig kleiner als wie die vorhergehende und ihre Blätter

*) Die Aegypter nehmen auch die zarten Stengel und Blätter mit zu ihren Sallaten. A. d. Ueb.

**) Nach Herrn Forſters Bericht macht dieſelbe einen vorzüg-

Blätter gleichen den Blättern der Wasserrose (Nymphaea). Die Bewohner der Zuckerinseln pflanzen dieselbe in grosser Menge zum Unterhalt für ihre Sklaven. Mann kann nicht nur die Wurzel, welche einen milden Geschmack hat, sondern auch die Blätter geniessen, welche die Indianer als Sallat sehr gerne essen, und welche um deswillen indianischer Kohl (Indian Kale) genennt werden; ein Umstand, welcher wahrscheinlicher Weise der Ritter Linné bewog, dieser Pflanze den Trivialnamen *Esculentum* beyzulegen, um dieselbe von denjenigen Arten des Arums desto besser zu unterscheiden, von denen blos die Wurzeln eßbar sind.

3) ARVM peregrinum. *E. Edders. Linn.* Spec. pl. 1369 Fremder stammloser Aron.

Es ist dieses ebenfalls eine amerikanische Pflanze; sie wird ihrer Wurzeln wegen eben so wie die zuvorerwähnte, gebauet. Der Unterschied zwischen ihr und dem vorhergehenden eßbaren Aron (*Arum esculentum*) besteht darinnen, daß die Blätter der erstern eine solche Gestalt haben, welche zwischen die Gestalt eines Herzens und Speers fallen. Die Wurzeln dieser beyden Arten werden wie bey uns die Erdaepfel gegessen und die hier beschriebene Art hat einen sehr angenehmen Geschmack.

vorzüglichen Theil der Nahrung auf den Inseln des Südmeeres aus. Die Wurzeln müssen jedoch, ehe sie genießbar sind, vorher in Wasser abgekocht werden. (Reise um die Welt Th. I. S. 258.) — Auch der Stengel von dieser Pflanze ist eßbar und gar nicht scharf, wenn er vorher gehörig zubereitet worden ist. Man reiniget ihn zuerst, schneidet ihn in Stücken

Es giebt noch einige andere Arten dieser Gattung, deren Wurzeln eßbar sind als wie z. B. die Wurzeln vom pfeilblättrigen Aron (*Arum sagittifolium*), allein es werden dieselben nicht so allgemein gebauet.

4) CALLA palustris. *Water Dragons. Linn.* Sp. Pl. 1373. — Dracunculus aquatilis *Dod.* Plant. 330. — Fr. Callé. — Wasserschlangenwurzel. Wasserdrachenwurzel. Rother Wasserpfeffer. Froschkraut. Wasseraron.

Die Wurzeln dieser Pflanze sollen als ein Nahrungsmittel genossen werden; allein ich habe die Zubereitung derselben nicht erfahren können. *) Die Pflanze ist in den nördlichen Gegenden von Europa einheimisch und wächset in Sümpfen. Die Wurzel ist dick, fleischigt und knotigt. Sie kriechet in dem Sumpf fort und es spriessen aus ihr viele fistulöse Stengel buschweise hervor, welche dunkelgrüne herzförmige Blätter tragen. Mitten aus dem Busch der Blätter erheben sich

Stücken welche mit Wasser aufgekocht werden; dieses Wasser gießen die Indianer weg und kochen die Stengel zum zweytenmal in Fleischbrühe oder in Kalappussaft, und sodann eßen sie selbige. A. d. Ueb.

*) Die Wurzeln dieser Pflanze, welche sehr brennend von Geschmack sind, werden in Schweden an der Sonne oder im Ofen gedörrt und sodann zu einem Mehle gemahlen, welches einen angenehmen Geruch und eine weisse Farbe hat. Man kocht dieses Mehl mit Wasser zu einem Brey, welcher nach abgegoßenem Wasser gar nicht scharf schmeckt; auch wird dasselbe mit Getreidemehl vermischt und daraus ein weißes schmackhaftes Brod gebacken, welches in Bothnien gegeßen wird. A. d. Ueb.

ſich die Blumenſtiele, welcher eine Höhe von ohngefähr acht Zoll erreichen; ſie ſind rund, dick, von blaßgrüner Farbe und um dieſelben herum ſtehen die Grundflächen der Blätter. Jeder Blumenſtiel endiget ſich in eine hellgrüne platte Blumenſcheide (Spatha), die an ihrer Grundfläche abgeſtumpft iſt und eine keulenförmige Kolbe (Spadix) enthält, welche mit weißlichten, faſerigten Zwitterblumen umgeben iſt. Dieſe Blumen ſind weder mit einem Blumenkelch noch mit Blumenblättern verſehen, ſondern es folgen auf dieſelben rothe kugelförmige Beeren, welche rings um die Kolbe, ſo wie bey dem gemeinen Arum, herum ſtehen. Die Blumenſcheide fällt nicht ab, ſondern ſie bleibt mit der Frucht zurück.

5) CONVOLVVLVS Batatas. *Spaniſch Potatoes. Linn.* Sp. pl. 229. — Conuoluulus indicus vulgo Patates dictus. *Raii* Hiſt 728. — Fr. Batate d'Eſpagne. — Spaniſche Batatten oder Patateu.

Die ſpaniſchen Batatten ſind in Oſt- und Weſtindien einheimiſch; allein es werden dieſelben ſeit langen Zeiten in Spanien und Portugal gebauet und von da alle Jahre zu uns nach England gebracht.

Dieſe Pflanze treibt viel lange, auf der Erde fortkriechende und ſehr rauche Stengel, welche, da ſie auf der Erde fortlaufen, Faſern und dicke, unregelmäßige, und knotigte Wurzeln hervorbringen. Auf den Stengeln ſtehen faſt ſpießförmige Blätter von einer dunkelgrünen Farbe, auf deren jedem fünf hervorſtehende Rippen fortlaufen. Die Blumen entſpringen an den Winkeln der Blätter auf langen Stielen; ſie ſind glockenförmig geſtaltet, an ihrer Spitze geöfnet und jede derſelben enthält fünf Blumenfäden (Stamina)

mina) und einen Staubweg (Stylus), dessen oberes Ende gabelförmig gespalten ist.

Die Wurzel ist von einem dichten Gewebe; äusserlich siehet dieselbe blaßbraun, innerlich aber weiß aus. Sie hat einen sehr süssen Geschmack und ist die bis jezt bekannte einzige dieser sehr weitläuftigen Gattung, welche gegessen werden kann, indem die übrigen Arten entweder sehr beissend sind oder heftig purgierende Eigenschaften besitzen. Es ist dieses eine Pflanze, welche die Zeit und Arbeit derer die sie bauen reichlich belohnet, denn die Wurzeln derselben vermehren sich insgemein funfzigfältig. Unterdessen können wir jedoch in England hiervon keinen Nutzen ziehen, weil unser Klima nicht warm genug ist, die Pflanze zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen.

Es ist dieses ohnstreitig die nehmliche Art von Wurzeln, welche den Schiffsleuten des Columbus von den Bewohnern der Insel Cuba vorgesezt wurden, die sehr süß waren und gekocht wie Kastanien schmeckten. *)

6) DIOS-

*) Durch das Kochen wird diese Wurzel so weich, daß sie fast im Munde zerschmelzt; man ißt sie sodann als wie Gemüse. Sie kann auch als Sallat gegessen werden; mit Butter läßt sie sich zu einen Brey machen, und getrocknet und gerieben giebt sie ein Mehl, woraus man Brod backen kann. In Westindien wird durch die Gährung ein spirituöses Getränk daraus bereitet, welches Mobby oder Stobby genennt wird; es ist solches nicht berauschend, es hält sich aber auch nicht lange. (S. auch C. Skytte in den schwed. Abhandl. B. 9. S. 252). — Die Portugiesen machen aus der gestoßenen und mit Zucker vermischten rohen Wurzel ihre Marmoda und aus der gekochten Wurzel bereiten sie einen milchweißen Brey, den sie Pepada nennen. A. d. Ueb.

6. DIOSCOREA ſatiua. *Indian Yams. Linn.* Sp. pl. 1463. — Volubilis nigra, folio cordato nervoſo. *Sloane* Iam. 46. Hiſt. I. p. 140. — Blutkohl. Gefingerte Oebiswurzel.

Dieſe Pflanze wächſet in beyden Indien und wird auf allen weſtindiſchen Zuckerinſeln gebauet, wo die Wurzeln das vorzüglichſte Nahrungsmittel der Neger ausmachen.

Es entſpringen aus der Wurzel viele weiche, glatte und dünne Stengel, welche ſich an naheſtehende Körper, ſo wie unſere Zaunrübe (Bryonia), befeſtigen, von denen einige bis auf zwanzig Fuß weit fortlaufen. Die Stengel ſind ſchwärzlicht, mit herzförmigen Blättern beſezt, welche ſich in eine Spitze endigen. Ein jedes Blatt iſt mit fünf der Länge nach fortlaufenden Rippen verſehen, welche an der Grundfläche ihren Urſprung nehmen, ſich nach den Seiten zu von einander entfernen und an der Spitze wieder zuſammenſtoſſen. Die Blumen bilden eine Traube (Racemus) und ſprieſſen an dem Urſprung des Blätterſtengels hervor; ſie ſind mit keinen Blumenblättern gezieret, ſondern beſtehen blos aus einem kleinen Blumenkelche, welcher ſechs Einſchnitte hat. Die männlichen und weiblichen Blüthen ſitzen auf verſchiednen Pflanzen. Die männliche Blume iſt mit ſechs haarigten Blumenfäden, und die weibliche mit einem dreyeckigten Fruchtknoten verſehen, auf welchem drey Staubwege ſtehen. Der Fruchtknoten wird zu einer dreyzellichten Kapſel, deren jede zween häutigte Saamen in ſich ſchließt. *)

*) Auch das Kraut von dieſer Pflanze wird mit andern Gemüſen gekocht und gegeßen. Die Oſtindianer braten die Wurzeln und bereiten Brod und andere Speiſen daraus. ſ. Osbeck Reiſe. A. d. Ueb.

7) DIOSCOREA alata. *Yams. Linn.* Sp. pl. 1462. — Volubilis rubra, caule membranulis extantibus alato, folio cordato neruoso. *Sloan.* Iam. 46. Hist. I. p. 140. Katsiil-Kelenga. *Rheed.* Hort. malab. 7. p. 71. — Gebrämte Dioscorische Pflanze. Ignamewurzel. Yamswurzel. Gemeine Oebis.

Diese Pflanze wächset ebenfalls wild in beyden Indien und es wird dieselbe so wie die erstern gebauet. Sie unterscheidet sich von der vorhergehenden (Dioscorea satiua) dadurch, daß sie kleiner ist, daß ihre Stengel roth, dreyeckigt und geflügelt sind, und daß zuweilen an ihren Gelenken, wenn sie auf der Erde fortkriechen, Zwiebeln hervorkommen. *)

8) DIOSCOREA bulbifera. *Yams. Linn.* Sp. pl. 1463 — Rhizophora zeylanica, Scammonii folio singulari, radice rotunda. *Herm.* Par. 217. t. 217. — Bollentragende Dioscorische Pflanze.

Der Unterschied zwischen dieser und den beyden vorigen Arten bestehen darinnen, daß die Wurzeln der

*) Diese Wurzel wird etliche Fäuste gros, ist von einer unbestimmten Gestalt, von außen unrein braun, inwendig weiß und mehligt und hat süße Knollen. Man legt sie in Indien zuvor in Wasser, um ihre Bitterkeit auszuziehen, ehe sie gegeßen wird; es lassen sich auch diese Würzeln den Winter über im Sande aufbewahren. In Ostindien bauet man die Pflanze in hochliegenden Gegenden und setzet die Wurzeln, wodurch die Fortpflanzung eigentlich geschiehet, einen Fuß weit von einander und einen halben Fuß tief in die Erde. (S. Gmelins Abh. in Baldingers Magaz. vor Aerzte S. 247. f.) A. d. Ueb.

der gegenwärtigen Pflanze runder aussehen. Die Blätter gleichen ihrer Gestalt nach den Blättern der Scammonienwinde (Scammonium), ausser daß dieselben mit Warzen besezt sind. —

Die Wurzeln der drey hier beschriebenen Arten bedient man sich unter den Namen *Yams*, ohne Unterschied zur Speise, ob solche gleich in Ansehung der Farbe, Grösse und Gestalt gar sehr von einander verschieden sind. Denn einige sehen bläulicht, andere bräunlicht aus; und der Gestalt nach sind einige rund und andere von einer länglichten unregelmäßigen Figur. Was ihre Grösse und Schwere betrift, so wiegen sie von einem bis zu zehn Pfunden und darüber. Sie besitzen sehr viel nährende Kräfte, sind leicht zu verdauen und werden, wenn sie gehörig zugerichtet sind, dem besten Waizenbrod vorgezogen. Ihr Geschmack kömmt einigermaßen mit dem Geschmack der Erdaepfel überein, er ist aber mehr süßlicht. Zum Genuß für die Negern werden die Wurzeln insgemein gekocht und zu einem Brey zerrühret. Die Weissen zerreiben selbige zu Mehl und machen Brod und Puddings daraus. Um diese Wurzeln das ganze Jahr hindurch vorräthig zu haben, werden sie, gleich nach dem Ausgraben, an der Sonne, so wie unsere Zwiebeln getrocknet; ist dieses hinreichend geschehen, so verwahret man sie in trocknem Sand, auf Böden oder in Fässern, und sie erhalten sich, wenn sie nur gegen die Feuchtigkeit geschützet werden, lange Zeit, ohne von ihrer ersten Güte etwas zu verlieren. *)

9) IATRO-

*) Von der bollentragenden dioscorischen Pflanze werden außer den Wurzeln auch die an den Winkeln der Blätter sitzenden Bollen gegessen. Die Art wie diese Pflanze fortgepflanzet wird, siehe in der vorhin angeführten Abhandlung des Herrn J. F. Gmelin. A. d. Ueb.

9) IATROPHA Manihot. *Cassavà. Linn.* Sp. pl. 1429. — Arbor succo venenato, radice esculenta. *Bauh.* Pin. 512. — Fr. Cassave. — **Cassave. Cassade. Manihot. Mehlwurzel.**

Die Cassave wächset in den wärmern Theilen von America wild. Es ist dieses eine strauchigte Pflanze, aus welcher verschiedene, sieben bis acht Fuß hohe, Zweige entspringen, welche mit einer dünnen Rinde von verschiednen Farben, nach Beschaffenheit des Alters der Zweige, überzogen sind und daher grau, roth oder blau aussehen. Die Zweige und Aeste sind mit glatten, handförmigen Blättern versehen, deren jedes aus fünf oder sieben lanzettenförmigen Lappen bestehet. Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige buschförmig hervor, von denen einige männlichen, andere aber weiblichen Geschlechts sind. Die männliche Blume hat keinen Blumenkelch, sondern sie bestehet blos aus einem glockenförmigen Blumenblatte, welches zehen Staubfäden enthält, die eine Säule bilden. Auch die weibliche Blume hat keinen Blumenkelch: sie bestehet aus fünf weißlichten Blumenblättern, welche drey gespaltene Staubwege einschließen; es kömmt sodann eine Kapsel von drey Zellen zum Vorschein, deren jede einen Saamen enthält. Die Hauptwurzel ist ohngefähr anderthalb Fuß lang und zween oder drey Zoll dick; sie hat fast eine cylindrische Gestalt, siehet von aussen roth oder gräulicht, und innwendig weiß aus; ihrer Substanz nach ist sie mehlartig und mit einem milchigten Saft durchzogen. Jeder Theil derselben ist ein tödliches Gift, wenn sie roh ist, und demohngeachtet machen die besagten Wurzeln einen sehr grossen Theil der täglichen Nahrungsmittel der Einwohner in Westindien von allen Ständen aus.

Wenn

Wenn diese Wurzeln ihr völliges Wachsthum erreicht haben und zum Gebrauch geschickt sind, so bedarf es keiner grossen Arbeit, sie auszugraben, denn sie dringen nicht tief in die Erde. Die gewöhnliche Art der Negern diese Wurzeln zu erhalten besteht darinnen, daß sie den ganzen Strauch und die Wurzeln herausziehen; und wenn ja irgend einige Sprößlinge sich, wie es zuweilen geschiehet, nicht absondern sollten, so heben sie solche mit einer Hacke in die Höhe. Um die Wurzeln zum Gebrauche zuzubereiten, schälen sie die äussere Rinde mit einem Messer ab, reiben sodann die Wurzel auf grossen kupfernen Reibeisen (sonst auch auf Steinen) und machen sie zu einem Mehle, welches den Sägespänen von einem weissen Holze gleichet. Hat man eine hinreichende Menge von diesem Mehle beysammen, so wird solches in eine Presse geschüttet, und der wässerigte Theil davon herausgedrückt und sorgfältig in Gefässen aufbewahret, die man zu dieser Absicht bey der Hand hat. Man nimmt hierauf die Masse aus der Presse und wenn sogleich Brod daraus gemacht werden soll, so macht man die Masse zu Kuchen und läßt solche auf eisernen Platten über einem gelinden Feuer so lange backen, bis die Kuchen braun werden; auf diese Weise lassen sie sich viele Monate lang gut erhalten. Die besagten Platten sind ohngefähr zween Fuß breit und einen halben Zoll dick, und sie werden entweder auf Steine oder einen eisernen Dreyfuß gesetzt. Man legt sodann Feuer darunter und schüttet, nachdem die eiserne Platte bis zum gehörigen Grade erhitzt ist, welches sie durch das Anrühren mit ihren Fingern untersuchen, das Mehl gleichförmig über die ganze Platte, bis selbige damit ohngefähr auf zween Zoll hoch bedeckt ist. Wenn dasselbe röstet, so fähret eine Person, die darauf Achtung giebt, mit einem glatten Stück Holz über die

Ober-

Oberfläche des Mehles gelinde hin, damit die Masse zu einem Körper werde und zusammenfalle, und nicht über einen Achtel Zoll dick bleibe. Ist die Masse genug gebacken, so nimmt man sie weg und legt solche einige Stunden an die Sonne, damit die darinnen noch zurückgebliebene Feuchtigkeit ausdünsten und also der Kuchen nicht schimmlicht werden könne.*) Dieses Brod ist leicht zu verdauen, sehr nahrhaft, ob es gleich nur einen schlechten Geschmack hat. Tauchet man ein Stück davon in Wasser oder in ein anders Getränke ein, so wird dasselbe etliche mal dicker als es vor dem Eintauchen war. Soll die Cassave so aufgehoben und verwahret werden, daß man sich ihrer gelegentlich bedienen, oder solche, um sie auswärtig zu verschicken, einpacken kann, so pflegt man folgendergestalt damit zu verfahren. Man setzet eine gewisse Menge von solchem Mehl in einem flachen Gefäß über ein gelindes Feuer, und rühret dasselbe, um das Anbrennen des Mehls oder das Anbacken desselben an die Schüssel zu verhüten, mit einem zu dieser Absicht verfertigten hölzernen Instrument, ununterbrochen herum. Durch diese Behandlung wird das Mehl zu Körnern; man nimmt es hierauf, wenn es trocken genug ist, aus dem Gefäß heraus und hebt es an einem bequemen Orte auf, und auf diese Weise kann es, wenn es von Zeit zu Zeit der Sonne oder der Ofenwärme ausgesezt wird, einige Jahre lang in gutem Zustand erhalten werden. Jeder Abgang, der bey irgend einer Zubereitung von dieser Wurzel übrig bleibt, **) wird sorgfältig aufgehoben

*) Diese Zubereitung wird in Cayenne eigentliche Cassave genennet. A. d. Ueb.

**) Aus dem Satzmehl der Wurzel welches *Cipipa* genennt wird, breitet man auf der Insel Cayenne Haar-

hoben und in einem Ofen getrocknet. Dieſes Abgangs bedient man ſich öfters zur Verdickung der Brühen; mehrentheils aber wird derſelbe hernach ſehr braun geröſtet und mit den geröſteten Wurzeln von den ſpaniſchen Batatten (Conuoluulus Batatas) und mit Melaſſe oder dem gemeinen braunen Syrup, der Gährung überlaſſen, woraus ſodann ein berauſchender ſpirituöſer Liquor, den man **Ouycou** oder **Cachiri** nennt, bereitet wird, *) der ein Lieblingsgetränk der daſigen Einwohner abgiebt, womit ſie meiſtens an ihren Feſten und bey öffentlichen Vergnügungen ſich auf eine unerträgliche Weiſe berauſchen. Kein Theil dieſer vortreflichen Wurzel wird als unnütz weggeworfen, denn der Saft, welcher, wenn er roh iſt, als ein heftiges Gift wirkt, wird mit Fleiſch, Pfeffer und andern Gewürzen, nach Erforderniß der Umſtände, zu einer ſehr angenehmen und geſunden Brühe gekocht und die Indianer tragen alle mögliche Sorge, den beſagten Saft zu dieſen Behuf aufzuheben. Gerathen ihre Schweine oder das Federvieh über dieſen Saft und ſaufen ſolche davon, ſo kommen ſie augenblicklich um; und gleichwohl werden die auf dieſe Art vergifteten Thiere, mit eben der Sicherheit und Unbeſorgniß gegeſſen, als wenn ſie mit Abſicht auf die gehörige Weiſe geſchlachtet worden wären.

Ban-

Haarpuder. Mit dem ausgepreßten Safte der Pflanze und etwas Salze vermiſcht, werden kleine ſehr ſchmackhafte Kuchen daraus gebacken. S. Aublet Hiſtoire des plantes de la Guiane françoiſe. Supplem. p. 65. A. d. Ueb.

*) Einige andere durch die Gährung daraus bereitete Getränke beſchreibt Aublet a. a. O. die jedoch von dem hier erwähnten nicht ſehr verſchieden ſind. A. d. Ueb.

Bancroft erwähnt nach einer andern Art von Cassave deren sich die Indianer bedienen, welche der erwähnte Schriftsteller süsse Cassave nennt, und der die Indianer den Namen Camanioc beylegen. Er sagt, sie unterscheide sich von der vorhergehenden Art nur wenig und blos dadurch, daß sie nicht giftig sey. Es kann dieses vielleicht die Wurzel von einer zu dieser Gattung gehörigen Art, aber gewiß nicht eine blosse Abänderung derselben Pflanze seyn. Ihrer unschädlichen Eigenschaft aber ohngeachtet halten die Indianer die Wurzeln der letztern nicht für so gut als die von der wahren Cassave, indem dieselben im Verhältniß zu ihrer Grösse nicht so viel Mehl enthalten, mehr schwammicht und weniger nahrhaft sind. *)

10) NYM-

*) Auf der Insel Cayenne sind, nach Aublet (Histoire des plantes etc. Supplem. p. 65.) sechserley Arten von Manioc bekannt: — 1) *Manioc maïé*; es ist dieses eine kurze, dicke und harte, wenig saftige Wurzel, von der die Schaale schwer abzuschälen ist; sie ist eßbar, wenn die Pflanze, deren Stengel auf zwölf Fuß hoch wachsen und in viele Zweige sich theilet, sechs Monat in der Erde gestanden hat. — 2) *Manioc Cachiri.* Die Wurzel dieser Art wird anderthalb Fuß lang und bis acht Zoll dick; sie treibet Stengel, die einer Faust dick, mit vielen Zweigen versehen und sechs bis sieben Fuß hoch werden. Man läßt sie zehn Monate lang in der Erde, ehe man sie ausgräbt und gebraucht sie vorzüglich zu einem Getränke, das Cachiri genennt wird. — 3) Die Wurzel der dritten Art, welche *Manioc bois blanc* genennt wird, kömmt an Gestalt und Grösse der ersten Art überein; ihre Stengel sind bis sieben Fuß hoch und endigen sich mit sehr kleinen mit Blättern besetzten Zweigen. Sie bleibt funfzehn Monate in der Erde und man macht eine sehr weisse und schmackhafte Cassave daraus.

10) NYMPHAEA Lotus. *Egyptian Lotus.* *Linn.* Sp. pl. 729.— Nymphaea foliis ampliori-bus profunde crenatis, ſubtus areolatis. *Brown.* *Iam.* 343. — Fr. Lotus d'Egypte. — Aegyptiſcher Lotus.

Dieſe

daraus. — 4) *Manioc maï-pourri rouge*; die Stengel ſind röthlicht, äſtig, zweigigt, knotigt, und ſechs bis ſieben Fuß hoch. Die Wurzeln ſind mit einer braunen Haut überzogen und nach der Güte des Erdreichs mehr oder weniger dick. Sie werden erſt nach funfzehn Monaten eßbar und geben eine vortrefliche Caſſave. — 5) *Manioc maï pourri-noir*; iſt von der vorigen blos durch die braune Farbe der Rinde der Stengel verſchieden. — 6) *Camanioc.* Die Wurzeln dieſer Art ſind eßbar, ohne daß ſie gerieben, gepreßt oder zu Mehl gemacht werden dürfen; man kann ſelbige unter der Aſche oder im Backofen braten oder kochen laſſen und ſie geben ein gutes Nahrungsmittel ab, deſſen man ſich ſtatt des Brods bedienen kann. Die Wurzeln dieſer Art ſind ohngefähr einen Fuß lang und drey bis vier Zoll dick; man gräbt ſie nach zehn Monaten aus. Die Stengel werden fünf bis ſechs Fuß hoch und ſind mit einer röthlichten Rinde bedeckt. Auch die Blätter ſehen unten röthlicht aus; dieſe letztern dienen verſchiednen Arten von Vieh zum Futter. Die Einwohner von Oyapoco eſſen dieſe Wurzeln geröſtet.

Aus drey Theilen Maniocmehl und einem Theile Kornmehl wird ein ziemlich gutes Brod gebacken; Gleiche Theile geben ein ſchmackhafteres und weiſſeres Brod, als dasjenige iſt, welches aus bloſſem Kornmehle gebacken wird. Man bereitet auch ſehr guten Schifszwieback daraus, welcher nicht leicht ſchimmlicht und von den Würmern angefreßen wird. — Die aus der geriebnen und in blecherne Formen gepreßten Maniocwurzel gebacknen Kuchen ſind ein ſchlechtes Eſſen, das leicht ſauer und ſchimmlich wird. A. d. Ueb.

Diese Wasserpflanze wächset in beyden Indien. Es spriessen verschiedne breite Blätter hervor, welche auf langen Stengeln einzeln ruhen. Die Gestalt der Blätter siehet herzförmig und ihre Farbe hellgrün aus; an der Grundfläche sind dieselben mit tiefen Einschnitten und an ihrem Rande mit scharfen Zähnen versehen. Die Blumenstiele kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; sie sind lang und an dem Ende eines jeden solchen Stiels bricht eine grosse, weisse, doppelte Blume aus, welche einen angenehmen Geruch verbreitet und unserer weissen Wasserlilie ähnlich, jedoch nicht ganz so reich an Blumenblättern ist. Der Blumenkelch bestehet aus vier Blättern, welche nicht abfallen, in deren Mittelpunkt der Fruchtknoten befindlich ist. Dieser letztere verwandelt sich in ein flaschenförmiges Saamenbehältniß mit vielen Zellen, in denen rundlichte Saamen enthalten sind.

Die Wurzel dieser Pflanze ist kegelförmig gestaltet, von einem festen Gewebe, und ohngefähr von der Grösse einer mittlern Birne; sie ist mit einer schwarzen Rinde überzogen und rings herum mit Fasern besezt. Ihr Geschmack ist süßlicht und sie wird durch das Kochen oder Rösten innerlich so gelb als wie ein Eydotter. Diese Pflanze wächset häufig an den Ufern des Nils, wo sie sehr von den armen Leuten aufgesucht wird, welche in kurzer Zeit so viel davon sammlen können, daß sie ihre Familie auf etliche Tage damit zu ernähren im Stande sind.*)

11) SA-

*) Nach Alpins und Rumphs Bericht werden auch die Blatt- und Blumenstiele dieser Pflanze in Aegypten als Gemüse gekocht; ja man hält daselbst die rohen Stengel mit den darauf sitzenden und mit eßbaren

11) SAGITTARIA sagittifolia. *Common Arrowhead. Linn.* Sp. pl. 1410. — Sagitta aquatica minor latifolia. *Bauh.* Pin. 194. — Fr. Fleche d'eau — **Pfeilkraut. Gemeines grosses Pfeilkraut.**

Diese Pflanze, deren Blätter an Grösse und Gestalt oft vielen Abänderungen unterworfen sind, wächset häufig an Bächenund Wassergräben. Osbeck sagt in seiner Reise nach China', er habe gesehen, daß die *Sagittaria bulbis oblongis* auf den nehmlichen Feldern mit dem Reiß und der indianischen Seerose (Nymphaea Nelumbo) gebauet worden sey. Sie glich dem europäischen Pfeilkraut, war aber größer, welches ohne Zweifel von der Cultur herrührte. Die Wurzeln von der chinesischen Art sind einer geballten Faust groß und länglicht, die schwedischen hingegen rund und nicht viel grösser als wie Erbsen. Wir Europäer verändern, setzet dieser Verfasser noch hinzu, die Eigenschaften des Bodens durch das Ableiten des Wassers und andere Künste so lange, bis der Boden zu unsern wenigen Arten von Getraide geschickt gemacht wird; die Chineser hingegen bedienen sich so vieler Pflanzen zu ihrem Unterhalt, daß sie kaum eine Art von Boden haben können, auf welcher nicht einige Pflanzen fortkommen sollten. Es bebauet daher diese Nation das Feld nicht nach dem Saamen, sondern sie wählet den Saamen nach Beschaffenheit des Feldes.

Diese Pflanze verbreitet in den Sümpfen viele lange, dünne und spröde Wurzelfasern, deren jede sich mit einer Zwiebel endiget, welche im August die Grösse einer Ei-

baren Kernen versehenen Früchte, für eine Delikateße. Ehedem soll auch aus den Saamen ein gutes Brod gebacken worden seyn. A. d. Ueb.

chel erreicht und von einer schönen blauen mit Gelb gestreiften Farbe ist. Innwendig ist diese Wurzel weiß, fest, von einem mehlartigen etwas modrigen Geschmack. An demjenigen Orte wo dieses Bündel von Fasern zusammen kömmt, schiessen viele lange, schwammigte Stengel hervor, auf denen grosse pfeilförmige Blätter von einer schönen grünen Farbe und glänzenden Oberfläche ruhen. Mitten unter diesen heben sich die Blumenstengel bis über die Höhe der Blätter empor, welche an ihren Gelenken drey oder vier weisse Blumen auf langen Blumenstielen tragen, deren jede aus drey rundlichten ausgebreiteten Blumenblättern bestehet. Die obersten Blumen sind alle männlich und mit vielen pfriemenförmigen Staubgefäßen versehen. Die untersten Blumen hingegen sind weiblichen Geschlechts; es haben dieselben eben solche Blumenblätter wie die männlichen Blumen, welche aber hier viele zusammengedrückte Saamenkapseln umgeben, die sich in einen Kopf versammlen; ihre Staubwege sind sehr kurz und sie haben spitzige Narben (Stigmata). Auf diese Blumen folgen rauhe Köpfe, in denen viele kleine Saamen enthalten sind.

Ich behandelte einige solche Knollen von den Wurzeln dieser Pflanze so wie man der Salap zu bereiten pflegt; wodurch sie einigermaassen durchsichtig wurden. Bey den Kochen zerfielen sie in ein schleimichtes Mehl und sie schmeckten wie gekochte trockne Erbsen.

12) SOLANVM tuberosum. *Common Potatoes. Linn.* Sp. pl. 265. — Solanum tuberosum esculentum. *Baub.* Pin. 167. — Pommes de terre. — Erdäpfel, Tartoffeln, Kartoffeln, Ertoffeln.

Die

Die Erdäpfel sind in Peru in Südamerika einheimisch. Es sind dieselben seit anderthalbhundert Jahren in England eingeführet worden, indessen richtete man doch schon lange Zeit zuvor seine Aufmerksamkeit auf dieses Nahrungsmittel, welches man jedoch in vornehmen Familien, nur erst vor einigen Jahren zu geniessen anfieng. Die Irrländer scheinen die ersten gewese.. zu seyn, welche die Erdäpfel in den westlichen Theilen von Europa gebauet haben und es hat sich der Gebrauch derselben nunmehr so allgemein verbreitet, daß sie sowohl in England als Irrland einen Haupttheil des Winterunterhalts ausmachen. Es giebt zwo Arten von Erdäpfeln, nehmlich rothe und weisse, welches jedoch blos Saamen-Varietäten sind; und auch von diesen giebt es wieder verschiedne Spielarten. *) — In diesen Wurzeln ist eine grosse Menge von einem unschmackhaften und schleimichten Safte **) befindlich, welcher einige auf die Gedanken gebracht hat, daß solche gar nicht nahrhaft wären. Es können auch wirklich diejenigen Arten davon, welche beym Kochen in ein wässerigtes Mehl zerfallen, sehr wenig Nahrung geben, indem man durchgängig findet, daß sie harntreibend sind und die Menge des abgehenden

*) Die Zuckerkartoffeln, die holländischen und gelblichten frisischen sind vorzüglich süß — Es giebt frühe Erdäpfel, welche man zu Ende des Brachmonats aus der Erde nehmen kann; Sommerkartoffeln, welche im Erndtemonat, und Winterkartoffeln, welche im im Wintermonat nuzbar sind. A. d. Ueb.

**) Ausser diesem wässerichten Schleime, enthalten sie noch einen mehligten Bestandtheil, der mit dem Stärkemehl, viel Aehnlichkeit hat. A. d. Ueb.

Urins sehr vermehren. *) Diejenigen Sorten hingegen, welche, wenn sie gar gekocht sind, fest bleiben, zumal die weissen, müssen nahrhaft seyn, da sie einen mehr schleimichten Saft als solche enthalten, welche leicht zerfallen, dessen Verdickung beym Kochen zu dem Zusammenhängen der Theile unter einander Gelegenheit giebt. — Vermischt man gleiche Theile von zu Pulver geriebnen Erdäpfeln und Waizenmehl, so kann aus dieser Mischung ein gutes Brod gebacken werden. Auch lassen sich Stärke und Haarpuder aus diesen Wurzeln, (jedoch mit geringem Vortheil nach des Herrn von Münchhausen Zeugniße) verfertigen. **)

13) YVCCA glorioſa.***) *Adam's Needle. Linn.* Sp. pl. 456. — Cordyline foliis pungentibus integerrimis. *Roy.* Lugd. Bat. 22. — Fr. Alyuque glorieux. — Stolze Yucca. Bollenwurzlichte Pracht-Aloe.

Dieſe

*) Daher empfiehlt ſie Lobb als ein gutes Mittel gegen den Stein. — Auch ſchwindſüchtigen Kranken werden die daraus bereiteten Brühen und Müßer von einigen Aerzten angerathen. — Roh gegeßen ſollen ſie ein vortrefliches Mittel gegen den Scorbut ſeyn. S. Richter chir. Bibl. B. 5. S. 131. A. d. Ueb.

**) Dieſe unſchätzbare Wurzel wird überhaupt zu mannigfaltigem Gebrauch angewendet. Man macht Suppen, Müſer, Klöſſe, Kuchen, Torten, Grütze, Käſe, Coffee und andere dergleichen Bereitungen mehr daraus. — Auſſerdem kann das Kraut dieſer Pflanze zum Füttern für das Vieh und unter den Dünger gebrauchet und aus den Beeren eine Art von Branntewein bereitet werden. (S. auch unſre Zuſätze.) A. d. Ueb.

***) Diejenige Pflanze, welche im Jahr 1782. zu Coſtesey bey Norwich blühete, und die man für die *Aloe* ſuccotri-

Diese Pflanze wächset ebenfalls, wie die vorhergehende in Peru. Es giebt verschiedne Arten dieser Gattung, welche alle in Amerika wachsen, indessen findet man doch die mehresten davon in den Gärten und Gewächshäusern der Pflanzenliebhaber in England. Die hier erwähnte Art unterscheidet sich von den übrigen dadurch, daß die Ränder ihrer Blätter ganz sind. In alten Pflanzen beträgt die Länge der Blätter achtzehn und die Breite zween Zoll. Sie haben eine dunkelgrüne Farbe und jedes derselben endigt sich in einen scharfen steifen Stachel. Sie sitzen dicht rings an dem Grunde des Stammes bis eine Spanne hoch und drüber an, sodann kömmt ein runder, steifer purpurfärbig grüner Stengel bis zu einer Höhe von drey und mehr Fuß hervor, welcher ringsherum mit Zweigen bis an die wahre Spitze besezt ist. An der Grundfläche eines jeden Zweiges befindet sich ein kleines rothes Blatt mit einer grünen Spitze. Die besagten Zweige sind mit glockenförmigen Blumen, spärlich versehen, welche herabwärts hängen. Diese Blumen sehen weiß aus und an der Aussenseite derselben bemerkt man purpurfadnen Streifen; jede derselben besteht aus sechs Blumenblättern, welche durch ihre Grundflächen mit einander vereiniget sind. In der Mitte der Blume befinden sich sechs kurze, zurückgebogne Staubfäden und ein länglichter dreyeckigter Fruchtknoten, welcher zu einer eckigten dreyzelligten Kapsel wird, die mit zusammengedrückten Saamen erfüllt ist.

Die Wurzel dieser Pflanze ist dick und knotigt, und es wird aus derselben, nachdem sie zuvor zu einem gro-

succotrina hielt, war blos eine Pflanze von dieser Art; allein sie war sehr groß und der Stamm über sechs Fuß hoch. A. d. Verf.

ben Mehl zerrieben wird, von den Indianern Brod gebacken. Es geschiehet jedoch dieses blos zur Zeit der Noth und wenn sie an schmackhaftern Wurzeln Mangel leiden. In ähnlichen Fällen hat der gemeine Mann in England mit den Wurzeln vom rothen Steinbrech (Spiraea filipendula), den Seebinsen (Scirpus maritimus) und sogar mit den Queckwurzeln (Triticum repens) und auch den Wurzeln von dem Farnkraute, sein Leben gefristet. *)

14) POLYGONVM diuaricatum. *Eastern Buckwheat. Linn.* pl. 520. — Persicaria alpina, folio nigricante, floribus albis. *All. Pedem.* 41, t. 8. — Aus einander gesperrter Wegtritt.

Diese Pflanze wächset in Sibirien und auf der Insel Corsika im mittelländischen Meere. Es ist dieses eine perennirende Pflanze mit einer kriechenden Wurzel, die aus vielen zähen Fasern zusammengesezt ist. Der Stengel steigt beynahe anderthalb Fuß hoch in die Höhe und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche meistentheils an ihren Gelenken gebogen und mit schma-

*) Viele andere Pflanzen, aus denen bey verschiednen Völkern zur Zeit der Noth Brod gebacken wird, findet man in der Abhandlung des Peter Jon. Bergius, welche unter der Aufschrift: Anmerkungen über das Brodbacken nebst einer Untersuchung, wie das Getraide in theurer Zeit am besten von den Armen dazu kann genuzt werden, in dem 35ten Bande der schwedischen Abhandl. S. 26. angeführet. Unter diesen Pflanzen sind auch die Kohlwurzeln und Rüben. Die Queckenwurzeln geben vorzüglich ein gesundes und und nährendes Brod. S. auch die Leipziger ökonomischen Anzeigen vom Jahr 1772. St. 2. A. d. Ueb.

schmalen, glatten, hellgrünen, spießförmigen Blättern versehen sind, die sich in eine scharfe Spitze endigen. Die Blumen kommen an den Enden der Zweige in lokern Aehren hervor; sie haben keinen Blumenkelch, sind klein, sehen weiß aus und jede derselben bestehet aus einem einzigen Blumenblatt, welches am Rande in fünf ausgebreitete Abschnitte getheilt ist. Ausserdem enthält jede Blume acht Staubfäden und drey Staubwege. Wenn die Blume verwelket, so hüllet das Blumenblatt einen rundlichen, scharf zugespitzten Saamen ein.

Die zu einem groben Mehl zerriebnen Wurzeln sind die alltägliche Kost der Sibirier; auch werden dieselben von den Bergratten gefressen: Diese Thiere sind so vorsichtig, daß sie im Winter sich einen eignen Vorrath zum Genuß auf den künftigen Sommer sammlen. Da aber dieses den Bewohnern des besagten Landes bekannt ist und diese allzu unbesorgt sind, die Wurzeln für sich selbst zu graben, so suchen sie die Vorräthe der Ratten auf und sie tragen, wenn sie solche entdecken, kein Bedenken, die Frucht des Fleisses dieser Thiere mit sich fortzuführen.

Zweyter Abschnitt.

Wurzeln, deren man sich als Gewürze, oder zu andern häuslichen Endzwecken zu bedienen pflegt.

1) Amomum Zingiber. *Common Ginger.* — Fr. Gingembre — Ingber, Ingwer. Imber.

2) Allium Cepa. *Common Onion.* — Fr. Oignon, — Fr. Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

3) Allium ascalonicum. *Shallot, Eschalot.* — Fr. Eschalottes, Ciboule. — Eschlauch. Schalotten.

4) Allium Scorodoprasum. *Rokambole.* — Fr. Rocambole. — Rockenbollen, Graslauch. Schlangenknoblauch. Feldknoblauch.

5) Apium Petroselinum. *Common Parsley.* — Fr. Persil. — Petersilie. Petersilienwurzeln. Peterlingwurzeln.

— — latifolium. *Large-rooted Parsley.* Grosse Petersilie. Breitblättrige Petersilie.

6) Bunium Bulbocastanum. *Earth-nut. Pignut.* — Fr. Faverottes. — Erdkastanie. Gemeine Erdnuß.

7) Beta rubra. *Red Beet.* — Fr. Poirée rouge. — Rothe Bete. Rother Mangold. Sommer-Mangold.

8) Brassica rapa. *Common Turnep.* — Fr. Rave. — Rüben. Gemeine Rüben.

— — rapa punicea. *Purple-rooted Turnep.* Rübe mit purpurfarbner Wurzel.

8) Brassi-

8) Braſſica rapa flaueſcens. *Yellow-rooted Turnep.* Rübe mit gelber Wurzel.

— — rapa oblonga. *Long-rooted Turnep.* Rübe mit langer Wurzel.

9) Campanula Rapunculus. *Rampion.* — Fr. Raiponce. — Rapunzel. Rübrapunzel. Einheimiſcher Rapunzel.

10) Cochlearia Armoracia. *Horſe Radish.* — Fr. Grand Raifort. — Meerrettig. Kreen.

11) Carum carui. *Caraway.* — Fr. Carvi. — Karbe. Karve. Kümmel.

12) Cyperus eſculentus. *Ruſh-nut.* — Fr. Souchet. — Arabiſche oder indianiſche Süßwurzel. Süſſes Thraſi.

13) Daucus Carota. *Wild Carrot.* — Fr. Carotte. — Möhren. Gelbe Möhren. Mohrrüben.

14) Eryngium maritimum. *Sea Holly.* — Fr. Paniçault de mer. — Seeſtrandsmannstreu.

15) Guilandina moringa. *Ceylon Guilandina.* — Fr. Bois nephretique — Grießholz. Blauer Sandel. Ceylaniſcher Oelnußbaum.

16) Helianthus tuberoſus. *Ieruſalem Artichoke.* — Fr. Taupinambours. Poire de terre. — Erdbirnen. Unter-Artiſchocken. Jeruſalems-Artiſchocken. Erdäpfel.

17) Ixia chineuſis. *Spotted Ixia,* — Fr. Bermudienne. — Chineſiſcher Ehrenſchwertel. Chineſiſche Ixia.

18) Ixia crocata. *Greater african Ixia.* Safrangelbe Ixia.

19) Ixia bulbifera. *Bulb-bearing Ixia.* Bollentragende Ixia.

20) Lathyrus tuberoſus. *Peas Earth-nut.* Fr. Geſſe ſauvage. Tareole, — Erdnüſſe. Erdmandeln. Erdmäuſe. Erdeicheln.

21) Orobus tuberoſus. *Heath Peas.* — Fr. Orobe. — Falſches Süßholz. Knollichte Erven.

22) Orchis maſcula. *Male Orchis.* — Fr. Couillon de chien. — Knabenkraut. Männliches Knabenkraut.

23) Paſtinaca ſatiua. *The Parsnep.* — Fr. Panais. — Paſtinakwurzeln. Paſternak-Hammelsmöhren.

24) Raphanus ſatiuus. *The Radiſch.* — Fr. Radis. — Rettig.

25) Scorzonera hiſpanica. *Vipers's Graſs.* — Fr. Scorſonere, Salſifi. Cercifi d'Eſpagne. — Scorzonere. Salſifi. Schlangengras. Schlangenwurzel.

26) Siüm Siſarum. *Skirrets.* — Fr. Chervi. Racine ſucrée. — Zuckerwurzel.

27) Lilium Martagon. *Martagon Lily.* — Fr. Lis ſauvage. Martagon. — Wilde Goldwurzel. Türkiſcher Bund. Rothe Berglilie. Knolllilie.
Tulipa gesneriana. *Common Tulip.* — Fr. Tulipe. — Tulpe. Tulipan.

28) Tragopogon pratenſe. *Yellow Goats-beard.* — Fr. Serſifi Barbe de bouc. — Wilde Haberwurzel. Morgenſtern. Wieſenbocksbart.

29) Tragopogon porrifolium. *Purple Goats-beard.* Fr. Serſifi des pauvres. Salſifi commun. — Blaue Haberwurzel. Artiſi.

1) AMOMVM Zingiber. *Common Ginger. Linn.* Sp. pl. 1. — Zingiber. *Bauh.* Pin. 35. — Fr. Gingembre. — Imber. Ingwer. Ingber.

Diese Pflanze wächset in beyden Indien, und macht für die Bewohner dieser Länder einen beträchtlichen Handelszweig aus. *) Sie ist perennirend und die Wurzeln derselben breiten sich in der Erde in fingerförmigen Zacken aus. Aus den Wurzeln entspringen verschiedne dem Schilf ähnliche, ohngefähr anderthalb Fuß hohe Stengel, welche mit einigen wenigen schmalen, dem Grase ähnlichen Blättern gegen ihre Spitze zu besezt sind. Unter diesen spriessen die Blumenstengel hervor, welche ihrer ganzen Länge nach bloß sind und sich durch schuppichte, eyförmige Aehren von kleinen blauen Blumen endigen, die aus einem unregelmäßigen Blumenblatte mit einer kurzen Röhre bestehen. Das Blumenblatt hat an seinem Rande vier Ausschnitte und es schließt einen Staubgefäß und eine Staubröhre in sich. Der Fruchtknoten wird zu einer dreyeckigten Kapsel, welche viele Saamen in sich enthält.

Der Ingwer ist ein vortrefliches magenstärkendes und kräftiges blähungstreibendes Mittel. Die frisch einge-

*) Das eigentliche Vaterland des Ingwers ist vermuthlich Arabien und Aethiopien. Den meisten getrockneten Ingwer erhalten wir anjezt von den amerikanischen Inseln, der so gar dem Ostindischen vorgezogen wird. — Die Einwohner in Zeylon nennen denselben *Ingubu*, in Java *Djaby*, in Ternate *Goraka*, die Malabaren *Ingi* oder *Inschi* und die Malayer *Abya*. A. d. Ueb.

eingemachte Wurzel, verdient vor den übrigen Zubereitungen den Vorzug. Die Indianer schneiden die frischen Wurzeln in dünnen Scheiben unter ihre Sallatkräuter, um solche für den Gaumen angenehmer und für den Magen leichter verdaulich zu machen. *)

2) ALLIVM Cepa. E. *Common Onion. Linn.* Sp. pl. 431. — Cepa vulgaris. *Bauh.* Pin. 71. — Fr. Oignon. — Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

Es ist nicht bekannt, aus was vor einem Lande die Zwiebeln **) zuerst nach Europa gebracht worden sind;

*) Die grünen Blätter dieser Pflanze werden theils zu allerley Speisen hinzugesetzt und auch allein von den Indianern, mit Essig, Oel und Salz als Sallat gegeßen. — Von dem wilden Ingwer (*Amomum Zerumbet Linn.*), welcher in Ostindien einheimisch ist, werden die Wurzeln ebenfalls so wie die von der vorigen Art eingemacht; auch ißt man daselbst die jungen Blätter und Stengel dieser Pflanze als Gemüse. A. d. Ueb.

**) Es giebt einige Abänderungen davon, die jedoch, nach Millers Versicheruug, nicht beständig sind. Die Winterzwiebel oder Jacobszwiebel hat eine lange Wurzel und ist von den *Allium fistulosum Linn.* man sehe die Zusätze. Es sind die *St. Omer Onions* die Engländer. Die spanische Zwiebel, Johannis zwiebel, hat eine runde Wurzel mit einem röthen Häutchen und rothen Blumen; die mit weissem Häutchen und weissen Blumen wird die aegyptische Zwiebel, Satz- oder Steckzwiebel genennt und für die beste gehalten. — Die Zwiebeln laßen sich gut aufbewahren, wenn sie im Salzwasser eingeweicht und sodann in Weineßig gekocht werden. S. Bergius Mat. med. p. 257. A. d. Ueb.

sind; allein so viel ist ausser Zweifel, daß sie in Afrika einheimisch sind, da es gewiß ist, daß die Zwiebeln vor mehr als zwey tausend Jahren vor Christi Geburt von den Aegyptiern genossen worden sind, und auch bis jezt noch einen grossen Theil der täglichen Kost in Aegypten ausmachen. Hasselquist sagt, man dürfe sich nicht wundern, daß die Israeliten (4 B. Mos. Cap. 11. v. 5.) nach dieser Speise gelüstete, nachdem sie dieses Land verlassen hatten; denn wer die Zwiebeln in Aegypten gekostet hätte, der müsse bekennen, daß sie nirgends schmackhafter zu bekommen wären. In Aegypten, fährt der genannte Schriftsteller fort, sind die Zwiebeln süß, in andern Ländern hingegen schmecken sie eckelhaft und widrig; hier sind sie weich, da sie in den nördlichen und andern Gegenden hart und die Häute derselben so dicht sind, daß sie eine schwer zu verdauende Speise abgeben. Man röstet daselbst die erwähnten Wurzeln, schneidet sie in vier Stücken und ißt sie mit einigen Bissen geröstetem Fleisch, welches die Türcken Kebab nennen. Bey dieser Mahlzeit sind diese Völker so vergnügt, daß sie solche im Paradiese noch zu genieſſen wünschen. Auch macht man in Aegypten aus den Zwiebeln eine Suppe, welche nach Hasselquists Geschmack eines der besten Gerichte war, die er jemals gegessen hatte. Die vielerley Arten, wie man die Zwiebeln in England zurichtet, sind jeder Familie genugsam bekannt; allein unter allen Zubereitungen ist gewiß keine der Gesundheit zuträglicher als die, wenn man sie kocht, indem sie auf diese Weise mild und leicht verdaulicher gemacht werden und diejenige Erhitzung im Magen und den Gedärmen nicht erregen, welche sie anders zubereitet zu verursachen pflegen. Ihre Kräfte bestehen darinnen, daß sie die dicken und zähen Säfte verdün-

nen

nen *) und es muß daher ein häufiger Genuß derselben in kalten und phlegmatischen Körpern sehr nüzlich seyn. Viele Personen verabscheuen diese Speise ihres starken und unangenehmen Geruchs wegen, den sie dem Athem mittheilen; man kann jedoch dieser Unbequemlichkeit abhelfen, wenn man ein wenig rohe Petersilienblätter sogleich darauf nachisset, welches wirklich den Geruch der Zwiebeln dämpfet und macht, daß solche dem Magen desto angenehmer werden. **)

3) ALLIVM ascalonicum. E. *Eschalot. Shallot. Linn.* Sp. pl. 429. — Cepa sterilis. *Baub.* Pin. 72. — Fr. Echalottes. — Eschlauch. Schalotten.

Hasselquist fand diese Pflanze im gelobten Lande wild wachsen. Sie hat eine zusammengehäufte Wurzel, welche aus vielen länglichten, durch dünne Häute zusammengebundenen, Wurzeln bestehet. Aus einer jeden solchen kleinen Wurzel spriessen zwey oder drey fistulöse, lange, pfriemenförmige Blätter hervor, die aus einer Scheide entstehen und die den Blättern der gemeinen Zwiebel ziemlich nahe kommen. Der Blumenstengel erhebt sich aus einer häutigen Scheide, ist rund, gänzlich bloß, und endigt sich mit einer kugelförmigen Dolde von Blumen, welche aufrechtstehende, purpurfarbne, lanzettenförmige Blumenblätter haben, die eben so lang sind als wie die Staubgefäße.

Die

*) Ausserdem besitzen sie reitzende, schweiß- und urintreibende Kräfte. A. d. Ueb.

**) Die jungen Blätter der Zwiebeln und die Zwiebeln selbst, werden auch klein geschnitten roh unter dem Sallat und auf Butterbrod gegessen. A. d. Ueb.

Die Wurzel vom Eschlauch hat einen sehr stechenden, starken, jedoch nicht unangenehmen Geschmack und wird daher zu Fleisch- und Bratenbrühen von hohem Geschmack, der gemeinen Zwiebel überall vorgezogen. Man bedient sich auch dieser Wurzel zu Saucen bey dem Einpöckeln und in Ostindien wird sie zu dieser Absicht häufig gebraucht. *)

4) ALLIVM Scorodoprasum, *Rokambole. Linn.* Sp. pl. 425. — Allium staminibus alterne trifidis, capite bulbifero, scapo ante maturitatem contorto. *Hall.* all. 2. — Fr. Rocambole. — Rockenbollen. Gräslauch. Schlangenknoblauch. Feldknoblauch.

Diese Lauchart wächset in Dännemark und Schweden wild. Sie hat eine herzförmige, feste Wurzel, welche seitwärts des Stengels ihre Lage hat. Die Blätter sind breit und an ihren Rändern ein wenig gekerbt. Die Blumen sehen blaß purpurfarben aus, und sind in einem kugelförmigen Kopf zusammengehäufet.

Der Ritter Linné hält die, von Hallern oben beschriebnen Rockenbollen bloß für eine Abänderung dieser Art; sie unterscheidet sich von der ersten eigentlichen Art dadurch, daß die Spitze des Stengels sich bogenförmig krümmt, ehe die Blumen sich öfnen und daß sich in dem Kopfe Zwiebeln erzeugen. Die Wurzeln **) werden übrigens zu der nehmlichen Absicht

*) Ihre Heilkräfte sind innerlich magenstärkend, harn- und schweißtreibend, äusserlich aber reitzend und reifmachend. — A. d. Ueb.

**) Es werden vorzüglich die zwischen den Blumen in einem Bündel sitzenden runden Zwiebeln, welche von

Absicht als wie die Wurzeln des Eschlauchs angewendet.

5) APIVM petroselinum. *Common Parsley. Linn.* Sp. pl. 379. — Apium hortense, Petroselinum vulgo. *Bauh.* Bin. 153. — Fr. Persil. — Peterſilien. Peterſilienwurzel. Peterling. Wurzeln.

Die Peterſilie ist einem jeden sattsam bekannt. Es giebt zwo Spielarten davon, nehmlich die krausblätterige und breitblätterige Peterſilie. Die Wurzeln der leztern Art werden, zumal nach London, häufig zu Markt gebracht. Diese Spielart ist in Holland lange gebauet worden und man ziehet daselbst Wurzeln, welche so groß als wie die Sommermöhren bey uns in England sind; die Gärtner binden diese Wurzeln so wie die Rettige in Bündel und führen sie zu Markt, wo sie von dem Volke, welches sehr begierig darauf ist, bald gekauft werden. Man richtet sie auf verschiedene Art zu, vorzüglich werden sie zu den in Wasser gesottenen Fischen gebraucht. — Die Peterſilienwurzeln besitzen starke harntreibende Kräfte und es sind daher dieselben für Personen, welche in den Harnwegen einige Schwäche haben, keine schickliche Nahrung. Die Pflanze selbst ist eigentlich in Sardinien einheimisch. (Vom Kraut siehe unten.)

6) BV-

der Grösse einer Erbse und mit einer violetten Haut bedeckt sind, gebraucht; diese sind von einem bessern Geschmack als wie die Wurzel selbst. — Der Geschmack dieser Lauchart ist ziemlich scharf, etwas bitter und stechend, so, daß Personen, die noch nicht daran gewöhnt sind, ihn schwer vertragen können. — In Oeland wird der Graslauch im Frühlinge mit den Gemüsen und Kohlarten gekocht. A. d. Ueb.

6) BVNIVM [illegible] den Köchen gut bekannt;
Sp. pl. 34 [illegible] wenn ich diese Pflanzen
lio Apii. [illegible] sind dieselben für den
noix. Fa[illegible]ch sollen sie dem Ma-
meine [illegible]hrung geben, und
[illegible]veniger als in vo-

[illegible]ese P[illegible]
Wi[illegible]
[illegible]

[illegible]nnen, ihre[illegible] *nep. Linn.*
[illegible]a. *Bauh.*
[illegible]assen mit den Blätter[illegible] Ge-
den Wurzelblättern (Folia radi[illegible]
Der Stengel, welcher ohngefähr[illegible] vo
hoch wächset, ist rund, gestreift, dicht, [illegible]
und nach oben zu in viele Zweige getheilet, an
jedem ein kleines Blatt steht, welches seiner Gestalt
nach denen untersten gleichet. Die Blumen kom-
men an den Enden der Zweige in Dolden hervor; sie
sehen weiß aus und bestehen aus fünf herzförmigen
Blumenblättern, welche einwärts gekehret sind, und
fünf Staubfäden, nebst einem länglichten Fruchtkno-
ten der am untern Theile befindlich ist, umgeben. Der
Fruchtknoten wird zu einer länglichten Frucht, welche
von einer schmuzig braunen Farbe und ein wenig grösser
als eine Haselnuß ist. Diese Nüsse haben einen den Casta-
nien ähnlichen Geschmack, weswegen sie den Namen
Bulbocastanum erhalten haben. Die Schweine fressen
diese Wurzeln ausserordentlich gerne und um deswillen
legt man ihnen auch im englischen den Namen Sau-
nüsse (Pig-nuts) bey; es scheint auch die Natur
in der That die erwähnten Wurzeln mehr zum Ge-
brauch für diese Thiere als für den Menschen bestimmt
zu haben, indem selbige nicht so wie die Erdaepfel und
andere eßbaren Wurzeln durch die Cultur verbessert
werden können; denn sie kommen in einem gepflüg-

ten Boden gar nicht fort. Die Wurzel besizt eine stark zusammenziehende Eigenschaft und es leistet dieselbe bey einer Erschlaffung und Schwäche der Urinwege gute Dienste. *)

7) BETA rubra. — *Red Beet.* — Fr. Poirée rouge. — Rothe Bete. Rother Mangold. Sommermangold. Sommerbete.

Es ist dieses eine blosse Spielart von der gemeinen Bete (*Beta vulgaris*), welche ursprünglich durch die Cultur erhalten wird und von der man anjezt einige Abänderungen hat: als zum Beyspiel die gemeine rothe Bete oder den Sommermangold (Beta rubra vulgaris) die rothen Rüben (Beta radice rapae, *Betae Linn.* Var-γ) und die grüne Bete oder den grünen Mangold (Beta viridis). Die leztere Art wird am meisten geschäzet, weil ihre Wurzeln grösser und zärter als den übrigen ihre sind. Alle diese Abänderungen sind den Gärtnern, und die Zubereis-

*) Diese Wurzel wird selten roh, geschält aber und mit Wasser und Salz oder etwas Pfeffer in Fleischbrühe gekocht oder unter der Asche gebraten, oder mit Butter und etwas Pfeffer gewürzt gegeßen; man muß sie aber zu dieser Absicht im Frühling oder wenn die grünen Blätter abgefallen sind sammlen. — Das Kraut von dieser Pflanze kann statt der Petersilie, und ihre Saamen statt des Kümmels in der Küche gebraucht werden. — Der Anbau der Erdkastanien ist zwar schwer, jedoch nicht unmöglich; sie erfordern einen fetten Boden und eine schattigte Lage: die Saamen bleiben oft ein ganzes Jahr unter der Erde liegen. S. Gmelins Abh. in Baldingers Magazin vor Aerzte S. 242. A. d. Ueb.

bereitungen der Wurzeln *) den Köchen gut bekannt; es wäre daher überflüßig, wenn ich diese Pflanzen weiter beschreiben wollte. Es sind dieselben für den Gaumen ziemlich angenehm, jedoch sollen sie dem Magen nachtheilig seyn, und wenig Nahrung geben, und um deswillen werden sie anjezt weit weniger als in vorigen Zeiten gegessen.

8) BRASSICA rapa. *Common Turnep. Linn.* Sp. pl. 931. — Rapa sativa rotunda. *Bauh.* Pin. 89. — Fr. Rave. — Rübe. Gemeine Rübe. Weisse Rübe.

Diese Pflanze ist in England einheimisch, wo man sie an den den Rainen der Felder wild wachsend findet. Keine Pflanze giebt von den Vorzügen der Cultur überzeugendere Beweise, als wie diese; denn

*) Die rothen Rüben (Fr. Betterrave) werden gekocht, in Scheiben geschnitten und mit Eßig eingemacht, wodurch ihnen ihre grosse Süßigkeit benommen wird; sie dürfen aber nicht zu lange liegen, sondern es müssen solche bald gegessen werden, und dann sind sie eine kühlende, eröfnende und gesünde Speise. Man mischt sie auch unter die Sallatkräuter. — Die Wurzeln der Sommerbete (*Beta vulgaris Linn.*) und weissen oder Winterbete (*Beta Cicla Linn.*) werden wie Pasternat gegessen; beyde enthalten einen wahren Zucker. — Die Blätter pflegt man wie Kohl und die stärksten Rippen der Blätter wie Spargel oder wie Sallat zuzubereiten und die leztern auch in Butter zu rösten. Die getrockneten jungen Betenwurzeln mit Stengeln und Blättern haben, wenn sie vor dem Kochen abgebrüht und hernach gedämpft werden, einen angenehmen Geschmack. — Die schweizerische Cardonenbete (Fr. Bettecarde) wird für vorzüglich gut gehalten. A. d. Ueb.

in ihrem wilden Zustand bringt sie weder dem Menschen noch den Thieren Vortheil: durch die Bearbeitung des Landmanns hingegen giebt die Rübe nicht nur ein Nahrungsmittel für den Menschen ab, sondern sie dient auch zu einem sehr vortheilhaften Winterfutter für das Vieh. Die Schottländer essen die Rüben mit der gelben Wurzel, wenn sie noch klein sind, so wie wir die Radiesse, und in Frankreich und Holland kocht man an die meisten gedämpften Speisen und Brühen eine von den langwurzlichten Rüben.

Die Rüben sind ein heilsames eröfnendes Nahrungsmittel und der aus denselben ausgepreßte Saft ist kühlend und harntreibend, wenn man ihn einkocht. Stößt man die Rüben mit Milch und Brod zusammen, so erhält man einen vortreflichen Brey. *)

6) CAM-

*) Bey Getraidemangel können die Rüben mit unter das Brod gebacken werden; man stößt selbige zu einem Brey, drückt das in ihnen befindliche Wasser aus, vermischt den Brey mit gleichen Theilen Mehlteig, sezt Salz und Kümmel hinzu, läßt den Teig aufgehn und bäckt ihn sodann im Backofen. — Die kleinen Rüben werden geschälet und an der Luft getrocknet; es sind dieses die sogenannten welcken Rüben, welche jedoch eine schwer zu verdauende Speise abgeben. — Der frisch ausgepreßte Rübensaft wird gegen Brust- und Halskrankheiten empfohlen. — Wenn man die Rüben im Winter in den Sand sezt, so treiben solche weisse Sprößlinge mit gelblichten Blättern, welche als Sallat gegessen werden können. In der Schweiz werden die Rüben klein geschnitten und so wie das Sauerkraut eingemacht, und daselbst saure Rüben genennt. Auch die Blätter oder das Rübenkraut dessen Geschmack süßlicht und angenehm ist, kann im Mangel anderer Sallatpflanzen als Sallat oder auch als Gemüse benuzt werden. A. d. U.

9) CAMPANVLA Rapunculus. *Rampion. Linn.* Sp. pl. 232. — Rapunculus esculentus. *Bauh.* Pin. 92. — Fr. Raiponce. — Rapunzel. Rübrapunzel. Einheimischer Rapunzel.

Der Rapunzel wächset in der Grafschaft Surrey und einigen andern Gegenden in England (auch in Deutschland) wild. *) Es ist dieses eine zweyjährige Pflanze mit einer möhrenförmigen Wurzel, aus welcher sehr viel elliptische Blätter hervorspriessen; unter diesen hebt sich ein dichter gestreifter Stengel bis zur Höhe von zween Fuß gerade in die Höhe, dessen Blätter schmäler sind als diejenigen, welche aus der Wurzel kommen und die unregelmäßig vertheilet sind. Gegen die Spitze des Stengels, zwischen demselben und den Blättern, entstehen verschiedene dichte Rispen von blauen glockenförmigen Blumen, deren jede fünf Ausschnitte hat und fünf Staubfäden nebst einem Staubweg enthält. Die ganze Pflanze ist mit einem milchigten Safte erfüllt. Ihrer Wurzeln wegen, (welche süßlicht und angenehm schmecken, keinen Geruch haben und nahrhaft sind) wird dieselbe in Frankreich häufig gebauet, welche man daselbst kochet und wie Sallat isset; in England aber werden sie wenig geachtet. **)

*) Es giebt zweyerley Sorten vom Rapunzel. Die eine hat gelblichte spitzige Blätter und purpurblaue Blumen; sie wird im Frühlinge gesäet und im Sommer gebraucht und heißt Rübenrapunzel. Die Blätter der andern Art, welche Winterrapunzel heißt, sehen schwarzgrün aus, ihre Stengel sind hoch mit graublauen Blumen ährenförmig besezt; man säet sie im Herbst und sie dauert fast den ganzen Winter aus. A. d. Ueb.

**) Von dieser und einigen andern Arten der hier erwähn-

10) COCHLEARIA Armoracia. *Horse Radish. Linn.* Sp. pl. 904. — Raphanus rusticanus. *Bauh.* Pin. 97. — Fr. Grand Raifort. — Meerrettig. Kreen.

Die Meerrettigwurzel ist vielleicht eines der besten Gewürz aus dem Pflanzenreich, welches sich zu dem frischem Rindfleisch schickt; denn es befördert durch seine Wärme und reitzenden Theile die Verdauung und stärket den Tonns des Magens. *) Wird der Meerrettig oft gegessen oder sonst gebraucht, so reitzet er die festen Theile, verdünnet die Säfte und reiniget die Drüsen; er leistet daher im Scorbut und in allen von einem zähen Zustande des Bluts herrührenden Krankheiten gute Dienste. Der ausgepreßte Saft von Meerrettig mit abgeschaumter Milch vermischt giebt ein vortreffliches Schminkmittel ab. In den Apotheken in England wird ein zusammengesetztes aus dem Meerrettig destillirtes Wasser (Aqua Raphani composita) aufbewahret, welches man als ein gutes antiscorbutisches Mittel schätzet. **) Die Pflanze wächst von Natur an den Ufern der Flüsse und der Gräben und sie ist zu gemein als daß ich sie hier beschreiben sollte.

11) CA-

wähnten Gattung sind auch, die zarten Blätter und Stengel als Gemüse oder als Sallat gebräuchlich. A. d. Ueb.

*) Es ist auch ein gutes urintreibendes Mittel. A. d. Ueb.

**) Der rohe geschabte und mit Eßig und mit Zucker vermischte Meerettig giebt einen guten Sallat, der insgemein zu Fischen gegessen wird. — Für Personen, denen der Meerrettig zu scharf ist, kann solcher mit geschälten und zerstoßenen süßen Mandeln vermischt werden. A. d. Ueb.

11) CARVM carui. *Carraway. Linn.* Sp. pl. 378. — Carum pratenſe, Carui officinarum. *Bauh.* Pin. 148. — Fr. Carvi. — Karbe. Karve. Mattenkümmel. Speiſekümmel.

Die Karbe iſt eine zwey Jahr daurende Pflanze, welche auf den Wieſen und Triften in England *) wild wächſet. Sie hat eine möhrenförmige Wurzel welche ſich tief in die Erde ſenket und die, wenn ſie zerbrochen wird, einen ſtarken aromatiſchen Geruch verbreitet. Aus derſelben erheben ſich zween oder drey dichte geſtreifte, ohngefähr zween Fuß hohe Stengel, die mit lebhaft grünen, gefiederten Blättern beſezt ſind; dieſe leztern ruhen auf langen Blätterſtielen und ſie haben weit feinere Einſchnitte als die Blätter der Möhren. Der Stengel theilet ſich oberwärts in Zweige, deren jeder ſich mit einem Büſchel kleiner Dolden oder Schirme endiget, an denen weiſſe fünfblättrige Blumen befindlich ſind, welche fünf haarigte Staubfäden und einen Staubweg enthalten.

Die Wurzeln der gebauten Karbe ſtanden ehedem, wenn ſie gekocht waren (und zum Fleiſch oder als Sallat gebraucht wurden), in groſſem Anſehen; es läßt ſich aber nicht leicht ausmachen, wie es zugegangen iſt, daß man ſie ſo vernachläßiget. Es verdienen dieſelben gewiß, eben ſo gut als viele andere, auf die Tafel geſezt zu werden, weil ſie zur Erwärmung und Stärkung eines kalten ſchwachen Magens dienen. Der Gebrauch der Saamen dieſer Pflanze

*) Die Karbe wächſet durch ganz Europa; die, welche in Franken und Thüringen gebauet wird, hält man für die beſte. A. d. Ueb.

ist sowohl in den Küchen als Apothecken bekannt genug. In den leztern bereitet man aus den Saamen ein wesentliches Oehl und ein spirituöses Wasser, welche beyde vortrefliche blähungstreibende Mittel abgeben. *)

12) CYPERVS esculentus. *Rush Nut. Linn.* Sp. pl. 67. — Cyperus rotundus esculentus angustifolius. *Bauh.* Pin. 14. — Fr. Souchet. — Arabische oder indianische Süßwurzel. Süsses Thrasi. Grasmandel. Erdmandel.

Diese Art wächset in Italien (auch in Frankreich, und in den Morgenländern) und ist eine perennirende Pflanze. Unmittelbar aus der Wurzel spriessen viel lange, dünne, grasförmige, dreyeckigte, scharf zugespitzte Blätter hervor, welche fast gänzlich aufrecht stehen und mit einer scharfen, der Länge nach auf dem Rücken des Blatts fortlaufenden Rippe versehen sind. Mitten unter diesen steigen verschiedne glatte dreyeckigte zween bis drey Fuß hohe Blumenstiele empor, deren jeder sich mit fünf schmalen horizontal ausgebreiteten Blättern endigt; aus dem Mittelpunkt der zulezt erwähnten Blätter erhebt sich eine Blumendolde, welche aus vier bis fünf freyen regelmäßig geordneten Rispen zusammengesezt ist, welche kleine spreuar-

*) Die zarten Blätter dieser Pflanze können mit zum Gemüse gekocht werden. — Die Saamen gebraucht man zu Theen, Suppen und zur Würzung einiger Arten von Gemüse; sezt sie zum Brod, zu Kuchen und Käse hinzu; überziehet sie mit Zucker und destillirt Branntwein darüber ab. Die Tartarn trinken diese Saamen in der Milch. A. d. Ueb.

spreuartige Blumen tragen, die von beyden Seiten des Stengels dicht zusammengedrängt werden und drey Staubfäden und einen Staubweg enthalten.

Die Wurzel bestehet aus einer Zusammenhäufung von langen Fasern, wo sich in kleinen Zwischenräumen eyförmige Knollen, von der Größe der Mußkatennüsse finden, welche äußerlich roth innwendig aber weiß aussehen und von einem festen Gewebe und einem festen Gewebe, und einem delikatern und annehmlicherm Geschmack sind, als wie die Kastanien. Man schätzet diese Wurzelknoten (so wohl roh als gekocht) in Italien und einigen Theilen von Deutschland sehr hoch, und es werden dieselben oft zum Nachtische gegessen. *)

13) DAVCVS carota. *The Carrot. Linn.* Sp. pl. 348. — Pastinaca tenuifolia sylvestris Dioscoridis. *Bauh.* Pin. 151. — Fr. Carotte. — Möhren. Gelbe Möhren. Morrüben.

Die Gartenmöhren sind zwar bekannt genug, indessen sind doch viele nicht davon unterrichtet, daß dieselben blos eine Spielart von den gemeinen oder wilden Möhren sind, welche sehr häufig auf unsern Feldern und an den Zäunen in England (auch in Deutschland) wild wachsen. Die wilden Möhren haben so wie die wilden Rüben einen sehr geringen Werth, weil ihre Wurzeln klein, zähe und faserigt sind; durch die

*) Die Pflanze läßt sich leicht durch ihre Wurzelknollen vermehren. Man nimmt solche nehmlich im Herbst aus der Erde, verwahret sie den Winter über an einem trocknen Orte, und setzt sie im Frühling in frische Erde. A. d. Ueb.

die Cultur aber werden dieselben groß und saftvoll, und sie bekommen einen angenehmen Geruch und Geschmack. Unterdessen sind sie jedoch auch in ihrem verbesserten Zustande, wenn sie sehr jung gegessen werden, schwer zu verdauen und verursachen Magendrücken und Blähungen. *)

In den Apothecken werden die Blumen und Saamen von den wilden Möhren aufbewahret. Die lezten sind ein kräftiges harntreibendes Mittel und haben in der Gelbsucht, Wassersucht und bey Steinbeschwerden oft sehr vortrefliche Dienste geleistet.

14) ERYNGIVM maritimum. *Sea Holly*, *Linn.* Sp. pl. 337. — Fr. Panicault de mer. — Seestrandsmannstreu.

Diese

*) Der Genuß derselben wird aber doch scorbutischen, scrophulösen, schwindsüchtigen und mit Steinbeschwerden behafteten Kranken als nützlich empfohlen, indem sie eröfnende, harntreibende, reinigende und nährende Eigenschaften besitzen. Der ausgepreßte und eingekochte Saft ist vorzüglich Kindern, die mit Würmern behaftet sind, auch solchen Personen dienlich, die an einem trocknen Husten leiden. Aus der Wurzel kann in theuren Zeiten ein ziemlich gutes und nahrhaftes Brod gebacken werden; und aus ihrem Safte läßt sich ein Syrup, Zucker und ein brennbarer Geist bereiten. Aus den Saamen wird mit dem wesentlichen Citronenoel, etwas Ambra und der gehörigen Menge Weingeist das sogenannte *Eau de Veſtale* verfertiget. — In einigen Ländern bereitet man aus der Wurzel und Saamen ein Kräuterbier, welches nicht unangenehm schmecket und blutreinigende und harntreibende Kräfte besizt. — Die Wurzel und das Kraut der Languedockischen Möhre (*Daucus Gingidium Linn*) sind ebenfalls eßbar, ob sie gleich einen etwas bitterlichen Geschmack haben. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wächset an den Seeküsten in verschiedenen Theilen von England. Sie ist perennirend und und hat eine lange, zähe, kriechende Wurzel, aus welcher einige rundlichte, gebogne, bläulichte und stachlichte Blätter kommen, auf langen Stielen stehen und meistens auf der Erde liegen. Der Stengel wird ohngefähr anderthalb Fuß hoch und theilet sich in viele ausgebreitete Zweige, welche an ihren Gelenken mit Blättern versehen sind, die den Wurzelblättern gleichen, nur daß solche kleiner ausfallen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfassen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in rundlichten, stachlichten Köpfen hervor, deren unterster Theil mit schmalen, stachlichten und sternförmig geordneten Blättern umgeben ist. Jede Blume bestehet aus fünf kleinen, länglichten, hellblauen Blumenblättern, welche fünf dünne Staubfäden und einen Staubweg einschliessen. Der Fruchtknoten wird zu einer ovalen Frucht, die sich in zwo Zellen theilet, von denen jede einen länglichten Saamen enthält.

Die Wurzeln dieser Art haben einen angenehmen süßlichten Geschmack, der mit einem gelinden Grade von Wärme und Schärfe verbunden ist. Sie werden von den Zuckerbäckern mit Zucker überzogen, und auf diese Weise zubereitet hält man sie bey Brust- und Lungenkrankheiten für ein dienliches Mittel. *)

*) Die Wurzeln sowohl als auch die junge Sprößlinge von dieser Pflanze werden im Frühlinge gekocht wie Spargel gegeßen; sie sind eine schmackhafte nährende und gesunde Speise, welche gegen den Scorbut und Steinbeschwerden dienlich ist. A. d. Ueb.

15) GUILANDINA Moringa. *Ceylon Guilandina. Linn.* Sp. pl. 546. — Lignum peregrinum aquam caeruleam reddens. *Bauh.* Pin. 416. — Fr. Bois nephretique. — Grießholz. Blauer Sandel. Zeyloniſcher Oelnußbaum. Indianiſche Maulbeere.

Das Grießholz wächſet in Aegypten, auf der Inſel Ceylon und der malabariſchen Küſte. Es iſt dieſes ein ſtrauchigter Baum und die einzige Art dieſer Gattung; welche mit keinen Dornen beſetzt iſt; die übrigen vier Arten hingegen ſind alle mit Dornen bewafnet. Der Baum, von dem wir hier reden, entſtehet mit einem ſtarken Stamm, welchen eine aſchfärbige Rinde überziehet, und wächſet bis auf zwanzig Fuß hoch. Die jungen Aeſte ſind mit einer grünen Rinde umgeben und an ihrem Urſprung mit dreyfachen Blättern oder Kleeblättern (Folia trifoliata) beſezt. Auf den Aeſten ſelbſt aber ſind dieſelben mehr zuſammengeſezt (decompoſita); ſie theilen ſich nehmlich in verſchiedne Abtheilungen ein, die ſich wiederum in noch kleinere abtheilen, davon jedes fünf Paar ovale Lappen hat und ſich mit einem einzelnen ungeraden oder ungepaarten endiget. Die Blätter haben eine leicht grüne Farbe und ſind an ihrer untern Seite ein wenig haarig. Die Blumen kommen an den Seitentheilen der Aeſte in dünnen Büſcheln hervor; ſie ſehen gelb aus, beſtehen aus einer ungleichen Anzahl von Blumenblättern, indem einige mit fünf andere aber mit zehn dergleichen Blättern gezieret ſind, und haben ihren Siz in einem glokenförmigen Blumenkelche, welcher am Rande fünf gleiche Einſchnitte hat. Die Staubfäden, deren Anzahl ſich auf zehne beläuft, ſind pfriemenförmig und umgeben einen länglichten Fruchtknoten, welcher zu

einer

einer rautenförmigen Hülse (Pod) mit einer Zelle wird, die verschiedne harte und ovale Saamen in sich hält.

Die Wurzel ist dick und voller Knoten; wenn sie noch jung ist, so wird sie geschabt und von den dasigen Einwohnern auf eben die Weise und zu dem nehmlichen Endzweck benuzt, als wie wir den Meerrettig gebrauchen; denn es besizt die besagte Wurzel, so wie auch die Blumen, ebenfalls einen solchen stechenden Geschmack. *) — Das Holz dieses Baums giebt eine sehr schöne blaue Farbe.

16) HELIANTHVS tuberosus. *Ierusalem Artichocke. Linn.*. Sp. pl. 1277. — Helenium indicum tuberosum. *Bauh.* Pin. 277. — Fr. Taupinambours. Poire de terre. — Erdbirnen. Unterartischocken. Jerusalems Artischocken. Erdäpfel.

Die Erdbirnen kommen ursprünglich aus Brasilien, allein es sind dieselben schon seit langen Zeiten in unsern Gärten in England gezogen worden. Sie sind eine perennirende Pflanze, welche aus vielen runden

*) Auch die halbreifen Früchte werden ihres angenehmen, nicht scharfen Geschmacks wegen von den Indianern so wie auch die Blätter, nachdem sie mit Kalch- oder Salzwasser gekocht worden sind, als Gemüse oder mit Milch und Oel gedämpft, sehr gern gegessen. — Die Saamen der Früchte, welche durch ihre Schärfe heftiges Erbrechen und Purgieren erregen, geben durch das Auspreßen ein helles und dickes Oel welches unter dem Namen zeyloniſches Bennußoel (*Oleum Beben*) bekannt ist. — Aus der Wurzel wißen die Indianer eine Art von Dinte zu verfertigen. A. d. Ueb.

den, haarigten, steifen, acht bis zehn Fuß hohen Stengeln bestehet, welche mit gelblichtgrünen, ovalen herzförmigen Blättern besezt sind, die einigermassen mit den Blättern der gemeinen Sonnenblume übereinkommen, und nur etwas schmäler ausfallen. Ich halte es für unnöthig eine genaue Beschreibung davon hier abzufassen, weil die Gärtner selbige sehr gut kennen; denn wenn sie einmal gepflanzt ist, so ist es keine leichte Sache sie wieder auszurotten. Die Wurzeln dieser Pflanze haben einige Aehnlichkeit mit den Erdäpfeln oder Tartoffeln, allein ihr Geschmack ist ekelhafter und nähert sich dem Geschmack, den der Boden der Artischocken hat. Sie enthalten eine grosse Menge von einem zähen und wässerichten Schleim, welcher Blähungen und schmerzhaftes Kneipen in den Gedärmen verursacht, eine der vorzüglichsten Ursachen, warum sie anjezt nicht mehr so häufig als wie ehedem gebauet werden.

17) IXIA chinensis. *Spotted Ixia. Linn.* Sp. pl. p. 52. — Bermudiana, iridis folio maiori, flore croceo eleganter punctato. *Krauf.* hort. 25. t. 25. — Fr. La Bermudienne. — **Chinesischer Ehrenschwertel. Chinesische Ixia.**

Es ist dieses eine perennirende und in Indien einheimische Pflanze. Ihre Wurzel ist dick, fleischigt, mit Gelenken versehen und faserigt. Aus derselben kömmt ein glatter mit Gelenken unterbrochener Stengel hervor, welcher spitzige Blätter trägt, die beynahe einen Fuß lang und einen Zoll breit sind; längst auf denselben laufen Furchen und sie umfassen mit ihrer Grundfläche den Stengel. Etwas weiter hinauf theilet sich der Stengel in zween Zweige, zwischen denen

aus

aus der Mitte ein Blumenstiel hervorsprießet, auf welchem eine Blume ruhet; die besagten beyden Zweige verbreiten sich wiederum in Blumenstengel, welche ohngefähr zween Zoll lang sind und davon jeder eine Blume trägt, die eben so wie die vorerwähnte beschaffen sind. Die Blume selbst ist aus sechs einander gleichen Blumenblättern zusammengesezt, welche auswendig eine dunkelgoldne Farbe zeigen, von inne aber hellgelbe, und mit rothen Punkten besprengt sind; in der Mitte derselben befinden sich drey Staubfäden und ein sich abwärts neigender Staubweg. Der Fruchtknoten ist eyförmig, dreyeckigt und es stehet derselbe unterhalb der Blume; er verwandelt sich in eine dreyzelligte Kapsel, die mit rundlichten Saamen erfüllt ist. — Die Einwohner in denjenigen Gegenden, wo diese Pflanze wild wächset, kochen die Wurzeln derselben und eßen sie so als wie wir die Erdäpfel.

18) IXIA crocata. *Greater african Ixia. Linn.* Sp. pl. p. 52. — Ixia foliis gladiatis glabris, floribus corymbosis terminalibus. *Mill.* icon. 156. f. 1. — Safrangelbe Ixia.

Diese Pflanze hat eine etwas platte knolligte Wurzel, aus welcher drey bis vier dünne, schmale, schwerdförmige, ohngefähr einen Fuß lange, Blätter hervorspriessen, unter denen der Blumenstiel gerade bis über dieselben emporsteigt. Dieser Stiel ist sehr dünne, blätterlos, und endiget sich in einen Straus von gelben Blumen, welche aus sechs großen, länglichten, holen Blumenblättern zusammengesezt sind, die eine durchsichtige Glasfarbe an ihrer Grundfläche zeigen, wo man an jedem denselben einen grossen schwärzlichten Fleck an der innerlichen Seite bemerket.

19) IXIA bulbifera. *Bulb-bearing Ixia. Linn.* Spec. pl. p. 51. — Bollentragende Ixia.

Es kommen bey dieser Art aus einer knolligten Wurzel verschieden schmale, schwerdförmige, ohngefähr einen halben Fuß lange Blätter hervor. Unter diesen erhebt sich ein mit Gelenken versehener und fast anderthalb Fuß langer Stengel; an jedem von dessen untern Gelenken erblickt man ein kleines Blatt, welches den Stengel umfaßt und in die Höhe gerichtet ist. An dem Entstehungsorte der hier erwähnten Blätter bilden sich Knollen, die, wenn sie gepflanzet werden, vegetiren und vollkommene Pflanzen hervorbringen. Die Blumen kommen wechselsweise an dem obern Theil des Stengels hervor, welcher an den Gelenken, wo dieselben entspringen, gebogen ist; sie sind aus sechs weißlichten eyförmigen, an ihrer äussern Seite blau gestreiften Blumenblättern zusammengesezt. Auf dem Fruchtknoten ruhet eine lange dünne Staubröhre, auf welcher eine dreygespaltene Narbe (Stigma) befindlich ist; es verwandelt sich derselbe in eine rundlichte Kapsel mit drey Zellen, worinnen kleine rundlichte Saamen enthalten sind. —

Die beyden zulezt erwähnten Arten wachsen auf dem Vorgebirge der guten Hofnung, wo die Wurzeln von den dasigen Einwohnern gegessen und sehr geschäzet werden. Es giebt noch verschiedne andere Arten dieser Gattung, deren Wurzeln wahrscheinlicher Weise ebenfalls so benutzet werden könnten.

20) LATHYRVS tuberosus. *Peas Earth Nut. Linn.* Sp. pl. p. 1033. — Lathyrus aruensis repens tuberosus. *Bauh.* Pin. 344. — Fr. Gesse sauvage. Glands de terre. Tareole. Tarnottes. Maguslans. — Erdnüsse. Erdmandeln. Erdmäuse. Erdeicheln. Erdfeigen.

Auf

Auf den Kornfeldern in Frankreich und Deutschland (auch) in der Schweiz und Tartarey) wachsen die Erdnüsse wild, welche für den Landmann ein sehr beschwerliches Unkraut sind. Diese Pflanze ist perennirend; sie treibt einige von ihren Wurzeln sehr tief in die Erde, andere hingegen laufen schief nahe an der Oberfläche weg, und es sind solche mit dicken Knollen oder unregelmäßigen Knoten am Ende versehen. Aus der Mitte dieser Zusammenhäufung von Fasern entspringen verschiedne auf der Erde kriechende, drey bis vier Fuß lange Stengel, welche mit eyförmigen, paarweise an dem Stengel ansitzenden Blättern versehen sind; zwischen denselben ist eine Gabel (Cirrhus) befindlich. Die Blumen spriessen zwischen den Blättern und dem Stengel hervor, und es stehen ihrer drey bis viere auf einem langen Blumenstiel. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen, haben eine leichte purpurrothe Farbe und es folgen auf dieselben dünne gekrümmte Schoten, in denen kleine runde Saamen verborgen liegen.

In Holland wird diese Pflanze, ob sie gleich in Frankreich als Unkraut wächset, ihrer Wurzeln wegen gebauet, und zum Verkauf auf die Märkte geführet. Sie haben einen angenehmen und lieblichen Geschmack, der dem Geschmack der süssen Kastanien gar sehr gleichet. *)

*) Sie werden geschält, mit Salz abgekocht und wie Castanien gegessen, auch an das Fleisch gekocht; doch soll ihr Geschmack so gar angenehm nicht seyn. Man bedient sich ihrer in theuren Zeiten statt des Brodts; sie sind aber sehr blähend und stopfend. Diese Wurzeln sind eines der gewöhnlichsten Nahrungsmittel der Tartarn. — Aus den Blumen dieser Pflanläßt sich ein Wasser destilliren, das seinem Geruch nach dem Rosenwasser beynahe gleich kömmt und statt desselben gebraucht werden kann. A. d. Ueb.

21) OROBVS tuberosus. *Heaths Pear. Linn.* Spec. plant. p. 1028. — Astragalus syluaticus, foliis oblongis glabris. *Bauh.* Pin. 351. — Fr. Orobe. — Falsches Süßholz. Knolligte Erven. Bergerbsen.

Diese Pflanze wächset häufig in den Haiden in Schottland, desgleichen auch in ähnlichen Gegenden in einigen Theilen vom nördlichen England. *) Es ist dieses eine perennirendes Gewächs, dessen Wurzel mehr holzigt ist als die vorhergehende (n. 20.). Aus derselben bricht ein einfacher Stengel hervor, der ohngefähr die Höhe eines Fusses erreicht und mit gefiederten Blättern versehen ist, deren jedes insgemein aus zwo Paaren von länglicht eyförmigen, glatten, scharf zuspitzten Lappen zusammengesezt ist, und ganz unten an dem Stengel eine Art von dreyeckigtem Blattansatz hat, welcher den Stengel umfaßt. Aus den Gelenken am Stengel spriessen die Blumenstiele hervor, davon ein jeder drey bis vier Schmetterlingsblumen trägt, welche sich in ein dunkles Purpurroth verwandeln, ehe sie abfallen.

Die gekochten Wurzeln dieser Pflanze hält man für nahrhaft. Die Hochländer in Schottland schätzen dieselben sehr hoch; sie kauen sie, wie die Engländer den Taback und sie dienen denselben auf diese Art statt einer Mahlzeit: denn sie vermindern, da sie eine beruhigende und stillende (sedative) Eigenschaft besitzen, den Appetit und mäßigen die Empfindung des Hun-

*) Sie wächset fast in ganz Europa, die wärmern Länder ausgenommen, in Wäldern wild. A. d. Ueb.

Hungers; eine Wirkung, welche der Taback ebenfalls hervorzubringen pfleget. *)

22) ORCHIS mascula. *Male Orchis. Linn.* Spec. plant. 1333. — Orchis foliis sessilibus non maculatis. *Bauh.* Pin. 87. — Fr. Couillon de chien. — Knabenkraut, Ragwurzel. Männliches Knabenkraut.

Diese Orchisart ist in Gehölzen, auf Wiesen und Triften in England sehr gemein. Die gepülverten Wurzeln davon sollen dasjenige seyn, was man in den Apotheken unter dem Namen Saleb oder Salab verkauft. Es ist jedoch so viel gewiß, daß die Apotheker diese Wurzeln aus der Türkey ziehen. Die Blumen der mehresten Pflanzen dieser Gattung werden von den Landleuten in England ohne Unterschied Guckgucksblumen (*Cuckooflower*) genennt. Ob man gleich behauptet hat, daß der Salep einzig und allein die Wurzel des männlichen Knabenkrauts (*Orchis mascula, Linn.*) sey, so sind doch die Wurzeln von dem gemeinen Knabenkraut (*Orchis morio, L.*) und einigen andern Arten dieser Gattung **) eben so gut

*) Auch werden sie in Schottland als ein Arzneymittel gegen Brustkrankheiten gebraucht. A. d. Ueb.

**) Coste und Willemet (s. Samml. zum Gebrauche praktischer Aerzte B. IV. S. 494) versichern, daß alle Arten der Wurzel des Knabenkrauts zur Bereitung des Salabs dienen; daß aber die *Orchis mascula*; *O. Morio*; *O. maculata*; *O. latifolia*; *O. militaris* und *O. pyramidalis* um deswillen vorzüglich zu diesem Behuf zu wählen sind, weil solche am gemeinsten sind und nicht den stinkenden Bocksgeruch der übrigen Arten haben. — In Schweden ist die *Orchis sambucina* in den Apothecken zu haben. S. Bergius Mat med. p. 713. A. d. Ueb.

zu gebrauchen, wie ich dieses aus meiner eignen Erfahrung versichern kann; es würde daher ganz unnöthig seyn, wenn ich von der *Orchis mascula* ins Besondere hier eine Beschreibung abfassen wollte. Da die meisten Landleute die erwähnten Pflanzen unter dem oben angeführten Namen kennen, so wäre es allerdings der Mühe werth, daß sie ihre Kinder anhielten, die Wurzeln davon zum Verkauf zu sammlen. Ohngeachtet dieselben zwar nicht so groß als wie die ausländischen sind, so sind sie doch eben so gut, und da sie so ausserordentlich häufig wachsen, so könnte eine hinreichende Menge davon jährlich zu unserm eignen Gebrauch zusammengebracht und also den armen Leuten eine neue Art von Beschäftigung gegeben werden. Die beste Zeit zur Ausgrabung dieser Wurzeln ist alsdenn vorhanden, wenn die Saamen beynahe reif sind, denn sodann haben die jungen knolligten Wurzeln ihr völliges Wachsthum erreicht. (S. J. Moult Philosoph. Transact. Vol. LIX. p. 2.) Die ganze Mühe sie zuzubereiten bestehet darinnen, daß man sie, wenn sie frisch gegraben sind, ohngefähr eine halbe Minute lang in siedend heisses Wasser legt, sodann heraus nimmt und die äussere Haut abschälet. Ist dieses geschehen, so werden sie auf blecherne Platten geschüttet, und acht bis zehn Minuten lang, nach Beschaffenheit der Grösse der Wurzeln, in einen erhitzten Ofen gesezt. Hierauf nimmt man sie aus dem Ofen heraus, setzt sie auf denselben und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sie trocken genug sind, daß man sie zu Pulver stoßen kann.

Der Salep wird von den Türken für ein Stärkungsmittel gehalten und bey uns in Abzehrungen, galligten Colicken und allen denjenigen Krankheiten empfohlen, die von einer Schärfe der Säfte abstammen. Einige machen diese Wurzeln mit Zucker ein,

ein, welche auf diese Art bereitet sehr gut zu genieſſen sind, und gegen den Huſten und das Wundwerden im Halse mit gutem Erfolg gebraucht werden können. *)

23) PASTINACA sativa. *The Parsnep. Linn.* Sp. pl. 376. — Pastinaca sylvestris latifolia. *Bauh.* Pin. 155. — Fr. Panais. — Pastinack. Pasternat Palsternack. Hammelsmöhren. Pastinackwurzeln.

Die Pastinackpflanze findet man auf Hügeln und auf den Rainen der Felder wild wachsen. Sie unterscheidet sich von dem Gartenpastinack blos durch die Grösse ihrer Wurzeln und durch die auf den Blättern befindlichen Haare; denn die in Gärten gezognen haben grössere und fleischigtere Wurzeln und glättere Blätter. Die in Gärten gezognen Pastinackwurzeln scheinen allen in England wachsenden Wurzeln den Vorzug streitig zu machen, indem sie dem Geschmack der meisten Personen sehr angenehm, leicht zu verdauen und eine sehr nahrhafte Speise sind. In den nördlichen Theilen von Irland machen die armen Leute aus diesen Wurzeln eine Art von Bier; sie stoßen nehmlich selbige und kochen sie mit Hopfen ab und lassen

*) Die Türken und Persianer machen aus ihren Salepwurzeln mit Honig und Ingwer ein Getränk, welches sie auch Salep nennen; sie trinken es warm und halten es für ein zur Liebe reitzendes Mittel. Buxbaum Plantar. min. cognit. Centur. 5. Petrop. 1779. p. 5. — Siehe auch A. J. Retzius Versuche mit schwedischen Salap (schwed. Abh. B. 26. S. 151.) und G. Lund's Versuche mit dem schwedischen Salap und P. J. Bergius Bemerk. vom morgenländischen und schwedischen Salep, in den schwed. Abh. B. 33. S. 305 und 314. A. d. Ueb.

sodann die Feuchtigkeit abgähren. — Die Saamen des wilden Pastinacks sind etwas aromatisch und werden oft in den Apothecken aufbewahret. *)

24) RAPHANVS sativus. *The Radish. Linn.* Spec. plant. p. 935. — Raphanus minor oblongus. *Bauh.* Pin. 96. — Fr. Radis. Raifort. — Rettig.

Diese Pflanze ist ursprünglich aus China zu uns gebracht worden. Durch Hülfe der Cultur giebt es anjezt in

*) Die Pasternackwurzeln werden bisweilen mit der Wurzel vom Wasserschierling und Hundspetersilie verwechselt; diese letztern sind giftige Wurzeln und der Genuß derselben mit gefährlichen, ja tödtlichen Folgen verknüpft. Die Wurzel vom Pasternack ist spindelförmig gestaltet und kleiner als wie die vom Wasserschierling, (Cicuta virosa *Linn.*) Der Geruch der ganzen Pflanze ist angenehm und gewürzhaft, die Blätter derselben sind nicht so fein zertheilt, die Blumendolden sind mit keiner Hülle versehen und die Blumenkrone hat eine gelbe Farbe. — Die Hundspetersilie (Aethusa Cynapium *Linn.*) hat eine ganz dünne Wurzel ohne einen merklichen Geruch; die Blätter sind glatt glänzend, fein und dreymal eingeschnitten; die Blumendolden sind kleiner und mit einer Hülle versehen; die Blumenkrone ist weiß und die Saamen sind kugelrund. — Auch die alten Pastinackwurzeln sollen giftige Eigenschaften besitzen, wovon Murray Appar. medicam. T. I. p. 284. einige Schriftsteller anführet; siehe auch Weikards vermischte Schriften B. I. S. 76. Die zarten Pastinackblätter werden von den Rußen als Gemüse genossen. Die durch die Gährung erweichten Stengel dieser Pflanze sollen ein gutes Essen abgeben. Aus den mit kochendem Wasser aufgegossnen Stengeln bereitet sich das arme Volk in den nördlichen Ländern ein säuerliches Getränk. A. d. Ueb.

in den Gärten verschiedne Spielarten *) davon; denn ausser dem langwurzlichten schwarzen spanischen Rettig haben wir noch zwo oder mehrere Arten mit runden Wurzeln. Die Rettige enthalten eine grosse Menge von einem fast unschmackhaften wässerichten Safte, welcher leicht Blähungen erzeuget. Die äussere Haut des Rettigs hat einen starken stechenden Geschmack,

*) Die gewöhnlichsten Spielarten sind: der **Knollrettig** oder **Kanntrettig** (Raphanus sativus *Linn.* Var. *β.* — Raphanus niger *Baub.* Pin. 96. Fr. Ramenas oder Rammelas), welcher groß ist, auf der äussern Fläche der Wurzel schwärzlicht aussiehet und einen scharfen Geschmack hat. — Der **Sommerrettig** (Raphanus orbicularis maior et rotundus *Baub.* Pin. 96. *Linn* Var. *α.*) oder **Wasserrettig** ist der grosse, weiße, knolligte Rettig, welcher ebenfalls scharf ist, jedoch nicht so sehr als die vorerwähnte Sorte. — Die **Radieschen, Monatsradieschen, Forellenradiesse, Raphanellen** (Raphanus minor oblongus C. *B.* Pin. 96.) sind die kleinen weißen zuweilen ins purpurrothe fallende Wurzeln, welche eine gelinde Schärfe und einen erfrischenden Geschmack haben. — Eine andere Varietät ist der **corinthische Rettig** oder **der Rettig über der Erde** (Raphanus sativus gongylodes *B. Bergii* s. in den schwed. Abh. B. 29. S. 131.) dessen Wurzel, fast wie bey den Kohlrabi, über der Erde wächset, und der einen angenehmen Geschmack hat und eine beträchtliche Größe erreicht. — Der **chinesische Oelsaamen** (Raphanus chinensis annuus oleiferus; *Linn.* Var. *γ.*) ist ebenfalls ein Rettig mit ganz kleinen nicht eßbaren Wurzeln, aus dessen Saamen aber die Chineser ein Oel preßen, dessen sie sich zu den Speisen und zum Brennen bedienen. Den Rauch fangen sie in Trichtern über den Lampen als Ruß auf, den sie zu ihrer Tusche gebrauchen (S. Schwed. Abhandl. B. 26. S. 335.) A. d. Ueb.

welche um deswillen nicht abgeschälet werden sollte, da sie den wässerichten Saft gar sehr verbessert.

Die gekochten Rettige werden kaum von dem Spargel übertroffen. Zu diesem Endzweck sollte man sie vielmehr jung und frisch nehmen und auf die nehmliche Art als wie den Spargel zurichten. Sie bedürfen einer langen, mehrentheils einer Stunde Zeit, ehe sie weich kochen. *)

25. SCORZONERA hispanica. *Vipers's Graf. Linn.* Sp. pl. p. 1112. — Scorzonera latifolia sinuata. *Bauh.* Pin. 275. — Fr. Scorsonere. Salsifi. Cercifi d'Espagne. — Scorzonere. Salsifi. Schlangenwurzel. Schlangengras.

Spanien und Sibirien sind die Geburtsörter der Scorzonere. Es ist dieses eine perennirende Pflanze, welche eine zapfenförmige, eines Fingers ohngefähr dicke Wurzel hat, welche äusserlich schwärzlich, innwendig aber weißlicht aussiehet, einen bitterlichen etwas scharfen Geschmack hat und so wie die ganze Pflanze mit einem milchigten Säfte erfüllt ist. Die erstern oder Wurzelblätter sind groß, an ihren Rändern buchtig (sinuata) und sie endigen sich in eine lange Spitze. Unter diesen Blättern erhebt sich der Sten-

*) Bey uns in Deutschland werden sie meistens roh mit Salze gegessen. Bey schleimichten Krankheiten wird bisweilen der mit Honig vermischte frisch ausgedrückte Rettigsaft mit Nutzen gebraucht. Man bereitet aus dem Rettig mit Honig einen Wein. — Sezt man die frühen Sommerrettige in einen Keller in Sand, so treiben sie weiße Keime, die als Sallat zugerichtet werden können. A. d. Ueb.

Stengel bis zu einer Höhe von beynahe drey Fuß. Dieser ist glatt, gegen seine Spitze zu in viele Zweige getheilet und mit langen schmalen Blättern unregelmäßig besezt, welche mit ihrer Grundfläche den Stengel zum Theil umfassen. Ein jeder Zweig des Stengels endiget sich mit einem langen schuppigten Blumenkopfe, welcher aus vielen schmalen, zungenförmigen, kleinen Zwitterblumen zusammengesezt ist, von denen eine über der andern liegt und die von einer glänzend gelben Farbe sind, die in etwas dem gelben Bocksbart (Tragopogon) gleichet. Auf die kleinen Blumen folgen länglichte, weißlichte, rauche und mit einer fedrigten Wolle umgebene Saamen.

Die Scorzonerenwurzel ist nicht blos ein Gegenstand der Kochkunst, sondern es wird dieselbe auch so wie die Mannstreuwurzel (Eryngium) mit Zucker eingemacht. *) Ehedem hielt man sie für ein gutes gifttreibendes Mittel und man rühmte sie sehr zur Stärkung des Magens und zur Beförderung der Absonderung der Säfte. Den Saft davon hat man als ein Gegengift gegen den Biß der Ottern empfohlen, weswegen auch die Pflanze den Namen Schlangengras erhalten hat **)

26) SIVM

*) Die gebrannte Scorzonerenwurzel wird auch als Coffee, entweder allein oder mit wahrem Coffee vermischt, getrunken. — Die getrocknete Wurzel giebt ein Mehl zum Brodbacken. A. d. Ueb.

**) Zum mediciniſchen Gebrauch wird vorzüglich die niedrige Scorzonere (*Scorzonera humilis Linn.*) empfohlen, aus welcher ebenfalls, wenn sie getrocknet und zu Pulver gerieben wird, Brod gebacken werden kann. Ausserdem werden auch die zarten Wurzeln derselben wie Pastinack gekocht. — Von der bit-

tern

26) SIVM Siſarum. *Skirrets. Linn.* Sp. pl. 361. — Siſarum germanorum. *Bauh.* Pin. 155. — Fr. Chervi. Racine ſuerée. — Zuckerwurzel.

Dieſe Pflanze kömmt urſprünglich aus China, ſie iſt jedoch ſeit langer Zeit in den mehreſten Gegenden von Europa, inſonderheit aber in Deutſchland, gebauet worden. Die Wurzel derſelben beſtehet aus einem Bündel von fleiſchigten Faſern, deren jede ohngefähr eines Fingers dick, jedoch ſehr uneben iſt; ſie iſt mit einer weißlichten rauhen Rinde überzogen und enthält ein hartes Mark, welches in der Mitte derſelben durchläuft. Mitten aus dieſem Bündel von Faſern entſpringen verſchiedne gefiederte Blätter, deren jedes aus zwey bis drey Paaren von langen gezähnten Lappen beſtehet und ſich mit einem ungeraden oder ungepaarten Blatte endiget. Der Stengel ſteiget ohngefähr zween Fuß in die Höhe, iſt an den Gelenken mit Blättern beſezt und theilet ſich nach der Spitze zu in Zweige, von denen ſich ein jeder mit einer Dolde von kleinen weiſſen Blumen endiget, auf welche geſtreifte Saamen folgen, welche den Peterſilienſaamen ähnlich ſind.

Die Zuckerwurzeln kommen den Paſtinackwurzeln ſowohl ihres angenehmen Geſchmacks als ihren nährenden Eigenſchaften nach am nächſten. Sie ſind noch ſüſſer als wie der Paſtinack, und alſo einigen Perſonen nicht ganz ſo angenehm.*)

Es

tern Scorzonere (*Scorzonera picroides Linn.* Fr. Crepis) werden die Blätter zu Montpellier ans Gemüſe gekocht und auch als Sallat gegeſſen. A. d. Ueb.

*) Die Wurzeln dieſer Pflanze können roh und auch als Sallat gegeſſen werden. Gemeiniglich aber bedient

Es haben verschiedene Versuche, welche mit dieser sowohl als auch mit einigen andern Pflanzen angestellt worden sind, offenbar gezeiget, daß die Natur den Zucker nicht blos auf Indien eingeschränkt, sondern denselben auch in die Mischung vieler europäischen Pflanzen reichlich vertheilet habe, und daß man aus diesen Pflanzen durch eine schickliche Behandlung einen Zucker von gleicher Güte und vielleicht auch bey nahe in einer eben so großen Menge als aus dem Zuckerrohr ziehen könnte. Marggraf, der geschickte Scheidekünstler, hat einige Versuche mitgetheilet, welche er mit den Wurzeln von der Bete und der Zuckerwurzel in der Absicht anstellte, um aus denselben dieses wichtige Product zu erhalten. Da er fand, daß die letztere den Zucker in der grösten Menge in sich hielt, und dieses folglich eine wissenswürdige und wichtige Sache ist, so will ich seinen Proceß, so kurz als es der Gegenstand zuläßt, hier mit einrücken.

Der erwähnte Scheidekünstler nahm eine Menge frischer, gut gereinigter und in kleine Stücken zerschnittener Zuckerwurzeln, ließ solche zu einem Brey in einem eisernen Mörsel stossen, in einen leinenen Sack einbinden, unter eine Presse bringen, und so lange pressen, bis kein Saft weiter herauskam. Er goß sodann Wasser auf die nehmlichen zu Brey gestossenen Wurzeln, brachte sie zum zweyten Male in einen Sack in die Presse und ließ sie als wie zuvor auspressen. Der durch

dient man sich derselben zu Suppen, weil sie so zart sind, daß sie durch das Kochen leicht zergehen und ihren gewürzhaften Geschmack verlieren. Man nimmt sie auch mit unter die Kräuterbouillons. — Die Wurzeln sind alsdenn am besten, wenn sie gegraben werden, ehe die Stengel hervorsprießen. A. d. Ueb.

durch diese Behandlung erhaltene Saft wurde acht und vierzig Stunden lang an einen kühlen Ort gesetzt, worauf derselbe sich abklärte und auf dem Boden des Gefässes, worinnen er enthalten war, eine mehlichte Substanz absezte. Nachdem sich der Bodensatz auf diese Weise gesammlet hatte, so goß Marggraf die abgeklärte Feuchtigkeit durch ein feines leinenes Tuch in ein anderes Gefäß. Er schlug in diesen durchgeseihesten Saft das Weisse von einigen Eyern, und ließ sodann alles zusammen in einer kupfernen Pfanne kochen, schäumte es oft und so lange ab, bis keine Unreinigkeiten auf der Oberfläche mehr zum Vorschein kammen, sondern der Saft so durchsichtig wurde als der reineste und kläreste Wein. Hierauf kochte er diesen Saft von neuem in einer kleinen Pfanne, bis ein beträchtlicher Theil davon abgedünstet war, und diese Behandlung wurde so lange fortgesetzt, bis der anfänglich so dünne Saft die Consistenz des gemeinen Syrups erlangte. Nach vollendetem Kochen setzte dieser Verfasser den verdickten Saft sechs Monate lang an einen warmen Ort, nach welcher Zeit der Zucker an den Seiten des Gefässes in Crystallen angeschossen war.

Marggrafs nächste und wichtigste Beschäftigung war die Absonderung und Reinigung dieses Zuckers. Um deswillen setzte er das Gefäß in warmes Wasser, um dadurch die Zähigkeit des Safts zu brechen und denselben flüßiger zu machen. Hierauf goß er die ganze Masse in ein irrdnes Gefäß, welches eine weite Mündung und einen engen Boden hatte und mit Löchern durchbohret war, setzte dieses Gefäß in einen andern Topf und stellte beides eine Zeitlang in eine mäßige Wärme. Durch diese Vorrichtung senkte sich der flüßige Theil allmählig durch die Löcher des erstern Gefässes in das zweyte und es blieben die Crystallen in dem

dem erstern zurück. Der auf diese Art erhaltene Zucker war grob und schmierig; um denselben nun reiner zu machen, wickelte er ihn in ein Stück Löschpapier ein, und drückte ihn gelinde mit seiner Hand, wodurch das Papier viel von der zähen, dem Zucker anhängenden Feuchtigkeit in sich sog und also derselbe reiner wurde. Nachdem er den Zucker nunmehr von den gröbsten Unreinigkeiten befreyet hatte, so kochte er solchen mit Kalchwasser bis er sich in Fäden zog; er nahm ihn hierauf vom Feuer weg und rührte solchen so lange bis er beynahe kalt war, und sodann goß er ihn in ein kegelförmiges irrdnes Gefäße, welches er mit Holz verstopft hatte. Dieses sezte er in ein anderes Gefäß, so wie er zuvor gethan hatte, worauf nach ohngefähr acht Tagen der Syrup durch das erstere Gefäß gänzlich durchgetröpfelt war und die Crystallen zurückgelassen hatte. Der Verfasser reinigte dieselben noch mehr als wie das erstemal mit Löschpapier, und erhielt eine Parthie feinen Zucker, der an Güte dem besten aus dem Zuckerrohre bereiteten gleich kam. Das Flüßige, welches sich in dem letztern Gefäße gesammlet hatte, besaß alle Eigenschaften des gemeinen Melassenzuckers.

Man muß zwar bekennen, daß dieser von Margraf vorgenommene Proceß, den Zucker aus Pflanzen auszuziehen, sowohl langsam als mühsam ist: demohngeachtet aber zeigt doch derselbe, wie häufig einige unserer Vegetabilien mit einem zuckerartigen Salze versehen sind, welches man durch eine eigne Behandlung oder durch eine besondere Vorrichtung die derjenigen ähnlich ist, die man bey der Bearbeitung des Zuckerrohrs anwendet, aus denselben in grosser Menge ziehen könnte, und daß, wenn wir in der Folge jemals dieses ausländischen wichtigen Artikels gänzlich beraubt werden sollten, doch die Mittel

tel, uns Zucker zu verschaffen, in unserm eignen Lande vorhanden sind. — Eben dieser Scheidekünstler zog durch einen kürzern, jedoch kostbaren Proceß, noch aus verschiednen andern Wurzeln als z. B. aus Möhren, Pastinackwurzeln u. s. w. einen Zucker. Von dem, den er aus der Bete und der Zuckerwurzel erhielt, giebt er die Menge derselben folgendergestalt an:

Ein halbes Pfund von der Wurzel der weissen Bete gab eine halbe Unze einen Zucker.

— Ein halbes Pfund von der Wurzel der rothen Bete, gab eine Unze und zwey Quentchen reinen Zucker.

— Ein halbes Pfund von der Zuckerwurzel gab anderthalb Unzen reinen Zucker.

Der beste Zucker unter diesen Arten, war der, den er aus den weissen Bete erhielt; diesem kam der aus der Zuckerwurzel an Güte am nächsten; und der aus der rothen Bete bereitete Zucker war unter diesen Arten die schlechteste.

27) LILIVM Martagon. *Martagon Lily. Linn.* Spec. pl. 435. — Fr. Lis sauvage. Martagon. — Wilde Goldwurzel. Türkischer Bund. Knollilie. Rothe Berglilie.

TVLIPA Gesneriana. *Common Tulip. Linn.* Spec. pl. 435. — Fr. Tulipe. — Gemeine Tulpe. Tulipan.

Ich handele diese beyden Pflanzen hier zugleich mit einander ab, weil ich von demselben in einem Abschnitt bequem reden kann. Die erstere ist in Ungarn und einigen Gegenden von Sibirien einheimisch, die letztere aber wächset in klein Asien wild. Nach dem Linné machet die Goldwurzel (Lilium Martagon) einen Theil der täglichen Nahrungsmittel der Sibi-

rier *) aus, und die Tulpenwürzeln werden in verschiedenen Theilen von Italien gegessen. **) Es kann dieses allerdings denenjenigen befremdend seyn, welche nie gehört haben, daß man von denselben einen Gebrauch mache; allein es giebt noch verschiedne andere (knolligte) Wurzeln, deren man sich ehedem zur Speise bediente, die aber anjezt gänzlich vernachläßiget werden. — Einige Arten von der Feld- oder Ackerzwiebel (Ornithogalum) gereichten an solchen Orten, wo sie wild wachsen, dem ärmern Volke zu einer beständigen Speise und man hielt insbesondere die breitblättrichte Art (Ornithogalum latifolium) für ein vortrefliches Gerichte. ***) Ich glaube, es könnten sehr viele knolligte Wurzeln aus der Klasse der Pflanzen mit sechs Staubbeuteln (Hexandria) mit Sicherheit und Vortheil, und zwar zumal solche, unter die Nahrungsmittel aufgenommen werden, die wenig Geruch und Geschmack haben, weil der grosse Lehrer der Naturgeschichte, der Ritter Linné, den Satz als eine Regel annimmt, daß diejeni-

*) Die Kamtschatkische Lilie oder Saranna (*Lilium camschatense Linn.*) hat zwar einer scharfen und brennenden Geschmack, sie wird aber doch von den Kamtschadalen, nachdem sie im Herbst ausgegraben, an der Sonne getrocknet und gekocht worden ist, gegeßen. (S. Gmelin Flor. sibir. Tom. I. p. 40). A. d. Ueb.

**) Die gekochten, mit Oel und Pfeffer gewürzten Zwiebeln von der kleinen oder wilden Tulpe (*Tulipa sylvestris Linn.*) sind, nach Parkinson, ebenfalls eine gesunde und schmackhafte Speise. A. d. Ueb.

***) Auch die gelbe Ackerzwiebel, gelbe Vogelmilch, Ziegenlauch (*Ornithogalum luteum Linn.*) wird zur Zeit der Theurung von armen Leuten aufgesucht und gegeßen. Die Wurzeln derselben werden gepülvert mit ins Brod gebacken. A. d. Ueb.

diejenigen Pflanzen, welche weder den Gaumen noch die Werkzeuge des Geruchs angreifen, an und für sich unschädliche Eigenschaften besitzen; und im Gegentheil, daß diejenigen Vegetabilien, welche diese beyden Sinnenwerkzeuge unmittelbar angreifen, als giftig und gefährlich verworfen werden sollten. Den ersten Theil der angeführten Regel bestätiget die tägliche Erfahrung, denn es enthalten alle die zum menschlichen Unterhalt für beständig eingeführte Getraidearten, auch so gar in ihrem rohen Zustande, nichts, daß einem von den beyden Sinnenwerkzeugen auffallend ist. Und was die Wurzeln anbelangt, so finden wir in dem Geruch oder Geschmack der rohen Rüben, Pastinackwurzeln, Erdäpfeln und andern, nichts Unangenehmes und es sind solche, wenn sie zugerichtet sind, so wohl eine angenehme als auch eine nahrhafte Speise. In Ansehung des zweyten Theils der oben erwähnten Regel, glaube ich die Meinung des Linné sey so zu erklären, daß nehmlich solche Pflanzen, welche auf die besagten Sinnenwerkzeuge einen sehr widrigen Eindruck machen, zu einem beständigen Nahrungsmittel untauglich sind; denn, wenn dieser Naturforscher behauptet, sie dürfen ganz und gar nicht gegessen werden, so zeiget uns die Erfahrung hiervon das Gegentheil. Die Zwiebeln, der Knoblauch und viele andere mehr, deren Geruch einigen Personen zuwider ist, werden mit unter als Speisen genossen und man findet im Ganzen genommen, daß sie gesund sind. Die Wurzeln von der Kayserkrone (Corona imperialis) haben einen sehr eckelhaften Geruch, demohngeachtet werden dieselben (bey uns) häufig an die Suppen gekocht, ohne daß sie den Suppen irgend eine schädliche Eigenschaft mittheilen sollten, welche bey der Menge, in welcher sie hinzugethan werden, bemerkbar ist. Indessen beweiset dieses jedoch keines-

weges,

weges, daß sie im Ganzen genommen mit Sicherheit gegessen werden könnten.

28) TRAGOPOGON pratense. *Yellow Goatsbeard. Linn.* Sp. pl. p. 1109. — Tragopogon pratense luteum maius. *Bauh.* Pin. 274. — Fr. Serfifi. Barbe de bouc. — Gelber Bocksbart. Wilde Haberwurzel. Morgenstern. Wiesenbocksbart. Wilde Scorzonere.

Diese Pflanze, welche zwey Jahre dauert, wächset sehr häufig an den Rainen und Furchen unserer Kornfelder. Ihre Wurzel ist zapfenförmig; aus derselben kommen einige wenige schmale, grasförmige Blätter hervor, die sich spitzig endigen und doppelt zusammenfalten, so daß ihre Ränder beynahe zusammenstossen. Der Stengel steiget über anderthalb Fuß in die Höhe; er ist an seinen Gelenken mit Blättern besetzt, die den Wurzelblättern gleichen und mit ihrer Grundfläche den Stengel umfassen. Nahe an der Spitze theilet sich bisweilen der Stengel in zween oder drey Zweige, deren jeder sich mit einer langen grünen kegelförmigen Knospe endiget, welche bey ihrem Aufplatzen sich horizontal ausbreitet, und viele gelbe zungenförmige kleine Zwitterblumen entwickelt, die an ihren Spitzen fünf Einschnitte haben und über einander wie Dachziegel liegen. Sie sind beynahe so lang als wie die Stralen am Umkreise, und es folgen auf dieselben länglichte zugespitzte Saamen, welche mit einer langen federigten Wolle besezt sind, so daß das Ganze eine regelmäßige Kugel bildet, deren Durchmesser zween bis drey Zoll beträgt.

Die Landleute in England kennen diese Pflanze unter dem Namen *Go to bed at noon* oder *Sleep at noon* (Gehe zu Mittag zu Bette oder ein Mittagsschläfer); ein Name, der ihr ihrer besondern Eigenschaft wegen beygelegt worden ist, weil sich die Blumen derselben zu Mittag von freyen Stücken schliessen. Die Landleute graben die jungen Wurzeln aus, und richten sie so zu als wie die Pastinackwurzeln, denen sie jedoch die Bocksbartwurzeln vorzuziehen pflegen. *)

29) TRAGOPOGON porrifolium. *Purple Goats-beard. Linn.* Spec. plant. p. 1110. — Tragopogon purpureo-caeruleum, porri folio, quod Arteſi vulgo. — *Bauh.* Pin. 274. — Fr. Serſifi des pauvres. Salſifi commun. — Haberwurzel. Blaue Haberwurzel. Artiſi.

Dieſes iſt ebenfalls eine zwey Jahr daurende Pflanze, welche in Cornwall und einigen andern Gegenden Englands wild wächſet. Sie iſt viel gröſſer als wie die vorige Art, und ihre Blätter gleichen einigermaaſſen den Blättern der Laucharten; allein die Farbe derſelben fällt lichtgrau aus, und auf jedem Blatte läuft der Länge nach durch die Mitte deſſelben eine weiſſe Linie. Der Stengel endiget ſich mit einer groſſen, ſchönen purpurfarbnen Blume, deren Stralen am Umkreiſe viel länger ſind, als die Blumen der Scheibe. Gleich unter der Blume ſchwillt der Stengel dergeſtalt auf, daß er dicker wird als an den andern Theilen.

Dieſe

*) Die Wurzeln und zarten Stengel können auch roh gegeſſen werden. A. d. Ueb.

Diese Pflanze wird in den Gärten in England unter dem Namen Salsifi oder Salsafy gezogen, und die Wurzeln derselben werden auf mancherley Art zubereitet und roh und gekocht genossen. Sie sind schmackhaft und geben eine gute Nahrung. Ob aber gleich diese Art anjezt sehr geschätzet wird, so verdienen doch die Wurzeln von dem gemeinen gelben Bocksbart (Tragopogon pratense n. 28.) vor dieser den Vorzug.

Zweytes Hauptstück.

Eßbare Wurzelsprossen, Stengel, Sprößlinge und Marck der Pflanzen.

Erster Abschnitt.

Die ersten Wurzelsprossen und Stengel.

1) Asparagus officinalis. *Asparagus, Sperages.* — Fr. Asperge. — Spargel. Wilder Wiesenspargel. Waldspargel.

2) Anethum azoricum. *Sweet Azorian Fennel.* — Fr. Fenouil sucré. — Azorischer Fenchel.

3) Angelica Archangelica. *Angelica.* — Fr. Angelique. — Angelick. Brustwurzel. Engelwurzel.

4) Arctium Lappa. *Common Burdock.* — Fr. Bardane. Glouteron. — Gemeine grosse Klette. Hopfenkletten. Klettendistel.

5) Asclepias syriaca. *Greater syrian Dogsbane.* — Fr. Ouatier. Houatte de Syrie. La Soyeuse. — Seidenpflanze. Aegyptischer Hundskohl.

6) Apium graveolens. *Smallage.* — Fr. Ache. Apium. Persil des marais. — Wilder Eppich. Wassereppich.

— — dulce. *Garden Cellery.* Fr. Celeri. — Sellerie.

7) Cam-

7) Campanula pentagonia. *Thracian Bell-flower.* Fr. Campanule de Thrace. — Fünfeckigte Glockenblume.

8) Cynara Cardunculus. *Cardoon*, or *Chardoon.* — Fr. Cardon de Tours epineux. — Cardonen. Spaniſche Carden.

9) Carduus Marianus. *Milk Thiſtle.* — Fr. Chardon Marie. Chardon laité. — Mariendiſtel. Milchdiſtel. Silberdiſtel.

10) Cnicus cernuus. *Siberian notting Cnicus.* — Niedergebognes Krazkraut.

11) Chenopodium bonus Henricus. *Engliſh Mercury.* — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. Wilder Feldſpinat.

12) Conuoluulus Soldanella. *Sea Bindweed.* — Fr. Soldanelle. Chou marin. — Meerwinde. Meerkohl.

13) Cucubalus Behen. *Spatling Poppy.* — Fr. Been blanc. — Weiſſer Wiederſtoß. Schachtkraut.

14) Epilobium anguſtiſolium. *Roſebay Willowherb.* — Fr. Neriette. — Weidenröslein. Franzöſiſche Weide.

15) Humulus Lupulus. *Wild Hops.* — Fr. Houblon. — Hopfen.

16) Onopordon Acanthium. *Cotton thiſtle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. — Weiſſe Wegdiſtel. Gemeine Zellblume. Krebsdiſtel.

17) Rheum Rhaponticum. *Rhapontick Rhubarb.* — Fr. Rhapontic. — Gemeine Rhapontick. Thraciſche Rhabarbar.

18) Smyrnium Oluſatrum. *Common Alexanders.* — Fr. Maceron. — Smyrnenkraut. Alexandriſche Peterſilie.

19) Smyrnium perfoliatum. *Round-leaved Alexanders.* — Fr. Maceron de Créte. — Rundblättriges Smyrnenkraut.

20) Saccharum officinarum. *Sugar-cane.* — Fr. Sucre. Cane de Sucre — Zuckerrohr. Zuckerpflanze.

21) Sonchus alpinus. *Mountain Sow-thiſtle.* — Fr. Laiteron de montagne. — Berggänſediſtel. Waldmohn.

22) Tamus communis, *Black Briony.* — Fr. Sceau de Notre Dame. Couleuvrée ſauvage. — Schwarze Stickwurzel. Gemeine Schmeerwurzel.

23) Tragopogon pratenſe. *Yellow Goats-beard.* — Fr. Serſifi. Barbe de Bouc. — Gelber Bocksbart. Wilde Haberwurzel. Morgenſtern. Wieſenbocksbart.

Tragopogon porrifolium. *Purple Goats-beard.* — Fr. Serſifi des pauvres. Salſifi commun. — Haberwurzel. Blaue Haberwurzel. Artiſi.

1) ASPARAGVS officinalis. *Asparagus. Linn.* Sp. pl. 448. — Asparagus maritimus, crassiore folio. *Bauh.* Pin. 490. — Fr. Asperge. — Spargel. Wilder Wiesenspargel. Waldspargel.

Der wilde Wiesen- oder Waldspargel ist von dem Gartenspargel sehr wenig und nur in der Feinheit der Blätter verschieden. Der letztere wird so häufig gebauet, daß er hier gar keiner Beschreibung bedarf; auch ist der angenehme Geschmack seiner jungen Wurzelsprossen sattsam bekannt.

Es machen dieselben ohnstreitig guten Appetit, sie sollen aber selbst sehr wenig Nahrung geben. Aus dem starken und stinkenden Geruch, den sie, bald nachdem sie gegessen worden sind, dem Urin mittheilen, *) ersiehet man, daß sie harntreibende Kräfte besitzen; es soll jedoch diese Pflanze in ihrem wilden Zustande die erwähnten Eigenschaften in einem höhern Grade enthalten, als wenn sie durch die Cultur gezogen wird. Der wilde Spargel ist in England (auch in Deutschland) einheimisch, und er wächset in den Sümpfen bey Bristol.

*) Wenn der Spargel älter wird und bereits Aeste zu treiben anfängt, so verlieret er die Eigenschaft dem Urin den faulen Geruch mitzutheilen. — Er wird so wohl als Sallat, als auch wie Gemüse an Fleisch gekocht gegeßen. — Der Farbe nach giebt es vielerley Abarten: den grünen Spargel dessen Wurzelsproßen grün und ganz zart sind; den weissen Spargel, welcher zwar dicker als der erste, unten aber zeitiger hart wird; den rothen und endlich den holländischen oder polnischen Spargel, welche sehr dicke wird, aber nicht so gemein ist. A. d. Ueb.

2) ANETHVM azoricum. *Sweet Azorian Fennel.* — Fr. Fenouil sucré. Azorischer Fenchel. Römischer Fenchel.

Obgleich einige botanische Schriftsteller aus dieser Pflanze eine besondere Fenchelart gemacht haben, so ist selbige doch gewiß weiter nichts, als eine Spielart von dem gemeinen Fenchel (*Anethum Foeniculum Linn.*). Man brachte dieselbe anfangs von den Azorischen Inseln, welche im atlantischen Ocean liegen, und deswegen hat man ihr den Beynahmen des azorischen Fenchels beygeleget. Die Italiäner bauen diese Pflanze unter dem Namen *Finochio* sehr häufig. Sie ist in Vergleichung mit dem gemeinen Fenchel niedrig, und sie unterscheidet sich auch in Ansehung ihrer Stengel, welche anstatt in die Höhe zu steigen, sich, sobald als sie über die Oberfläche der Erde hervorkommen, auszubreiten anfangen, bis sie vier bis fünf Zoll breit, sehr fleischigt und beynahe zween Zoll dick werden.

Die Stengel *) haben einen süssen, widrigen mit einer gewürzhaften Schärfe vermischten Geschmack, und man ißt sie entweder roh als Sallat mit Oel und Eßig, oder kocht sie an Suppen und Brühen. **)

3) ANGE-

*) In Italien werden auch die jungen Wurzeln dieser Pflanze roh mit Salz, oder mit Oel, Salz und Pfeffer gegessen. A. d. Ueb.

**) Von dem gemeinen deutschen Fenchel *Anethum Foeniculum Linn. Fennel* — Fr. Fenouil) werden die Saamen mit Zucker überzogen, auch in Brod gebacken. Die noch unreifen grünen Saamen werden, wenn sie noch auf den Dolden sitzen, entweder allein, oder mit kleinen Gurken in Eßig und Salz eingelegt, der jungen Keime bedient man sich zu Sallaten, und die klein

ge-

3) ANGELICA Archangelica. *Angelica. Linn.* Sp. pl. p. 360. — Angelica sativa. *Bauh.* Pin. 155. — Fr. Angelique de Bohéme. Racine du St. Esprit. Angelick. Brustwurzel. Engelwurzel. Zahme oder Gartenangelick.

Lappland ist das ursprüngliche Vaterland dieser Pflanze, wo sie an den Ufern der Flüsse in grossem Ueberfluß (so wie auch in Schweden, Norwegen und Island auf hohen Gebürgen) wächset. (Auch im südlichen Europa ist sie zu finden.)

Die Wurzel bestehet aus einer Parthie dicker fleischigter Fasern, aus denen verschiedene grosse, zusammengesetzte gefiederte Blätter von einer hellgrünen Farbe entspringen, welche auf breiten fleischigten Blätterstielen stehen, und aus länglichten, gezähnten, scharf zugespitzten Lappen zusammengesezt sind. Unter diesen hebt sich ein runder, röhrenförmiger, mit Gelenken versehener Stengel bis zu der Höhe von fünf oder sechs Fuß empor und dieser ist an den Gelenken mit Blättern besezt, deren häutige Grundflächen den Stengel umfassen. Gegen die Spitze zu theilet sich derselbe in viele Zweige, deren jeder sich in eine zusammengesezte Dolde endiget, von welcher die Stralen eckigt sind und kugelförmige Köpfe von weißlichten Blumen unterstützen. Jede Blume befaßt fünf Staub-

geschnittenen Blätter machen mit Eßig ein Gewürz aus, das man bey eingesalzenen Fischen in einigen Gegenden zu eßen pflegt. — Statt des gemeinen Fenchels bauet man auch den süssen Fenchel (*Foeniculum dulce Mill.* Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence Engl. *Sweet Fennel*) welcher ebenfalls noch von dem azorischen verschieden ist. Siehe auch weiter unten im zweyten Abschnitt des dritten Hauptstücks N. 4. A. d. Ueb.

Staubfäden und einen Staubweg. Nach den Blumen kommen grünliche Saamen zum Vorscheine, welche paarweise bey einander stehen.

Die Stengel wurden ehedem geschälet und als wie Sellerie gegessen*) und die jungen Wurzelsprossen stehen anjezt bey den Lappländern im grossen Werthe. Es ist dieses eine von denjenigen europäischen Pflanzen, welche den feinsten aromatischen Geschmack haben. Sie wird in solchen Gärten, durch welche Wasser hindurch strömt, ihrer Wurzeln wegen gebauet, und sodann von den Gärtnern an die Zuckerbäcker zum Einmachen verkauft **) Diese Confection ist sehr erwärmend und angenehm zu geniessen; sie treibt Blähungen ab und stärket den Magen und wird blos von dem eingemachten Ingwer in der Wirksamkeit übertroffen. ***)

4) ARCTIVM Lappa. *Common Burdock. Linn.* Sp. pl. 1143. — Lappa maior siue Arctium Dioscoridis. *Bauh.* Pin. 198. — Fr. Bardane. Glouteron. — Gemeine grosse Klette. Klettendistel. Hopfenkletten.

Die

*) Auch jezt noch werden sie in Rußland gegeßen, jedoch werden sie genoßen, ehe die Pflanze in der Blüthe stehet. A. d. Ueb.

**) Man bereitet auch aus der frischen Wurzel durch die Gährung und Destillation ein spirituöses Getränk das wie Moschus riecht. — In Norwegen bäckt man die Wurzel selbst mit ins Brod. A. d. Ueb.

***) Die Stengel der wilden Angelick, (*Angelica sylueſtris Linn.* — Fr. Herbe a Gerard Pied de chévre.) werden in Sibirien, wie Gmelin berichtet, von dem gemeinen Volke ebenfalls gegeßen und unter ihre Leckerbißen gerechnet. A. d. Ueb.

Die Klettendiſtel iſt ein zweyjähriges Gewächs, und wird in wüſten Gegenden und an den Seiten der Straſſen häufig angetroffen.

Ihre Wurzel iſt lang, dick und braun. Aus derſelben brechen viel auſſerordentlich groſſe herzförmige Blätter hervor. Unter dieſen ſteiget ein purpurfarbner, zäher, geſtreifter Stengel in die Höhe, welcher ſich in verſchiedne Zweige theilet und mit kleinen Blättern beſezt iſt. An den Enden der Zweige kommen die Blumen buſchförmig zum Vorſchein; ſie beſtehen aus einer Menge von purpurfarbnen kleinen Zwitterblumen, welche in eine ſchuppigte Einfaſſung eingeſchloſſen ſind, die mit langen dünnen und gekrümmten Stacheln dick beſezt iſt.

Einige zerſchneiden die zarten Stengel dieſer Pflanze, ſchälen die äuſſere Haut davon ab, kochen dieſelben und richten ſie wie den Spargel zu. Es haben zwar dieſe Stengel keinen ſehr angenehmen Geſchmack; allein es würde, da dieſe Pflanze eröfnende und ſchweißtreibende Eigenſchaften beſizt, ein häufiger Genuß derſelben ſcorbutiſchen Perſonen ganz gewiß gute Dienſte leiſten. *) Das Decoct der Wurzeln iſt im Rhevmatiſmus, der Gicht und andern dergleichen Krankheiten ſehr nüzlich befunden worden. Ich ſelbſt habe vor kurzem hiervon die gute Wirkung dieſes Mittels empfunden. Sollte der Geſchmack der gekochten Stengel oder die Abkochung der Wurzeln ſolchen Perſonen zuwider ſeyn, welche ſie gegen die oben erwähn-

ren

*) Auch die Wurzel, welche von auſſen ſchwärzlicht innerlich aber weiß ausſiehet, iſt eßbar; ſie hat einen ſüßlichten Geſchmack, der den Artiſchocken nahe kommen ſoll. — Die Wurzelſproßen davon werden in einigen Ländern, wie die vom Spargel genutzet und ſchmecken gut. A. d. Ueb.

ten Krankheiten zu gebrauchen wünschten, so können sie mit Zucker eingemacht und als Confeckt gegessen werden; jedoch sind sie sodann minder wirksam.

5) ASCLEPIAS syriaca. *Greater Syrian Dogbane. Linn.* Sp. pl. p. 313. — Apocynum maius syriacum rectum *Corn.* canad. 90. — Fr. Ouatier. Houatte de Syrie, La Soyeuse. — Seidenpflanze. Aegyptischer Hundskohl.

Diese Pflanze ist in Virginien (Syrien und Arabien) einheimisch; allein sie ist seit langer Zeit in den englischen Gärten theils deswegen, weil sie eine ausländische Pflanze ist, theils aber auch des angenehmen Geruchs ihrer Blumen wegen gezogen worden, als welche fast eben so wohlriechend, als die Blumen von der Bergnachtviole (Hesperis tristis, *Garden Sweet Rocket*) sind.

Aus einer weissen kriechenden Wurzel entstehen viele runde, vier bis fünf Fuß hohe Stengel, an deren Knoten zwo hellgrüne eyförmige, einander gerade gegenüberstehende Blätter stehen, welche mit ihrer Grundfläche unmittelbar am Stengel hängen.

An den Spitzen der Stengel und bisweilen auch an dem Orte, wo sich die Blätter einsenken, kommen fast kugelförmige Dolden von kleinen ins Purpurfarbne fallenden Blumen, deren jede aus einem, in fünf eyförmige Theile getheilten Blumenblatte bestehet und fünf sehr kleine Staubfäden und einen Staubweg einschließt. In der Mitte siehet man zween eyförmige Fruchtknoten, aus denen zwo länglichte zugespitzte Schoten werden, welche mit zusammengedrückten, mit einer weichen Wolle besezten, Saamen erfüllt sind. Die ganze Pflanze enthält eine so grosse Menge von

einem

einem milchigten Saft, daß, wenn man ein Blatt davon abbricht, eine lange Zeit nachher noch viel dergleichen Feuchtigkeit herausſickert.

Man hat jederzeit dieſe Pflanze für ein tödliches Gift für Hunde und für ſehr ſchädlich für das menſchliche Geſchlecht gehalten. Nichts deſto weniger machte Herr Wagſtaff zu Norwich neulich Verſuche mit den jungen Wurzelſproſſen derſelben; er kochte ſie und richtete ſie ſo zu wie den Spargel, und ſie waren eben ſo annehmlich und ſchmackhaft als wie der lezte-re. Es empfand derſelbe auch von dem Genuß dieſes Gerichts, keine ſchlimme Wirkung. Man kann daher den Schluß machen, daß entweder das Kochen die verderbliche Eigenſchaft der erwähnten Sprößlinge zerſtöret, oder daß dieſelben nicht in einem ſo hohen Grade gefährlich ſind. Daß das Feuer die ſchädlichen Eigenſchaften der Pflanzen zu zerſtören vermögend ſey, ſiehet man aus der Behandlung der oben erwähnte Caſſave (*Iatropha Manihot Linn.*); ein Umſtand, der ebenfalls durch die Theeblätter weiter beſtätiget wird, als welche in ihrem rohen Zuſtande giftig ſind, bey denen aber durch das Trocknen über einem Ofen dieſe giftige Eigenſchaft ſo ſehr eingewickelt und vermindert wird, daß ſie bey einem mäßigen Gebrauch keinen merklichen Eindruck macht. Man kann hieraus allerdings ſehr richtig folgern, daß das Kochen an der Verbeſſerung dieſer Pflanze einen ſehr groſſen Antheil hat, und daß viele andere, die man anjezt als gefährlich fürchtet, durch dieſes Mittel zu heilſamen und angenehmen Sallaten gebraucht werden könnten.

Da man nun gefunden hat, daß die Pflanze, von welcher hier die Rede iſt, in ihrem beynahe natürlichen Zuſtande, eine unſchädliche und ſchmackhafte Koſt abgiebt, ſo könnte man, wenn ſie unter die Kunſt

die abgeschälten Stengel roh, gekocht und auf andere Weise zubereitet, genossen werden. *)

7) CAMPANVLA pentagonia. *Thracian Bell-flower. Linn.* Sp. pl. 239. — Speculum veneris, flore amplissimo, thracicum. *Raj.* Hist. 742. — Fr. Campanule de Thrace. **Thracische Glockenblume. Fünfeckichte Glockenblume.**

Diese Pflanze wächset in Thracien und auch auf den Kornfeldern in Frankreich. Es ist dieses eine niedrige, ein Jahr daurende Pflanze, welche selten höher als sieben oder acht Zoll wird. Ihre Stengel sind zalreich und schwach; sie haben viele Zweige, und nahe an ihrem Grunde fünf stumpfe Ecken.

Die Blätter sind linienförmig, das heißt, überall fast von einerley Breite, etwas scharf zugespizt und mit keinen Blätterstielen versehen.

Die Blumen brechen so wohl an den Theilungsorten der Stengel, als auch an den Spitzen der Zweige hervor. Sie sind von einer bläulicht purpurrothen Farbe und haben in der Mitte ein weisses Auge; ihre Ränder haben fünf runde etwas tiefe Einschnitte und innerhalb der Blume nimmt man fünf kurze Staubfäden und

*) Die rohe Wurzel als Sallat gegeßen, ist schwerer zu verdauen als wie die gekochte. — Schneidet man die Sellerіwurzel in kleine Stücken, trocknet solche und röstet sie hernach gelinde, so kann man, wenn die Hälfte oder der dritte Theil ordentliche Coffeebohnen zugesezt werden, einen nicht unangenehmen etwas säuerlich schmeckenden Coffeetrank daraus bereiten. — Mit Branntewein soll diese Wurzel einen Zucker geben. Ihrer auflösenden, urintreibenden und reinigenden Eigenschaften wegen, nimmt man sie mit zu den Kräuterbouillons. A. d. Ueb.

und einen keulenförmigen Staubweg wahr. Das Saamenbehältniß ist lang, dreyeckigt, tief gefurcht und enthält viele zusammengedrückte braune Saamen.

Die ersten zarten Wurzelsprossen dieser Pflanze machen einen Lieblingssallat der Franzosen aus. Sie säen ihn dick aus und schneiden ihn ab, wenn er noch jung ist, so als wie wir es mit der Kresse zu machen pflegen. Sein Geschmack ist angenehm; er gleichet einigermaassen dem Geschmack der Rapünzchen oder des Ackersallats (*Valeriana Locusta olitoria Linn.*) und man hält ihn für ein gutes antiscorbutisches Mittel. Man kennt diese Pflanze in den Gärten in England unter dem Namen *Thracian Venus Locking-glass.*

8) CYNARA Cardunculus. *Cardoon. Chardoon. Linn.* Sp. pl. p. 1159. — Cinara spinosa cuius pediculi esitantur. *Bauh.* Pin. 383. — Fr. Cardon de Tours epineux. Cardon d'Espagne. — **Cardonen. Spanische Carden. Spanische Artischocke.**

Die **Cardonen** kommen ursprünglich aus Candien, der ehedem so genannten Insel Creta, welche im mittelländischen Meere liegt. Sie unterscheiden sich, von den gemeinen Artischocken dadurch, daß sie weit höher wachsen, daß ihre Blätter mit einem Einschnitt versehen und dicker mit Stacheln besezt sind und daß sie kleiner und rundere Köpfe haben.

Die Gärtner schälen die Stengel wie den Selleri, und sodann ißt man dieselben roh mit Oel, Pfeffer und Weineßig; oder man kocht oder dämpfet sie auch und ißt sie, zuweilen mit geröstetem Brod und Käse. *)

*) Auch die Rippen der Blätter dieser Pflanze, welche einen schwachen balsamischen Geruch und einen bitterlichen

9) CARDVVS marianus. *Milk Thiſtle. Linn.* Sp. pl. p. 1153. — Carduus albis maculis notatus vulgaris. *Bauh.* Pin. 281. — Fr. Chardon-Marie. Chardon laité. — Mariendiſtel. Milchdiſtel. Silberdiſtel.

Die Mariendiſtel wächſet häufig in wüſten Gegenden und auf alten Dämmen; eine Pflanze, welche ihrer groſſen und ſchönen Blätter wegen, die mit weiſſen Flecken und Adern ſo gezeichnet ſind, als ob ſie mit Milch beſprengt wären, einem jeden ſattſam bekannt iſt. Dieſer Umſtand gab zu der thörichten Mönchstradition Anlaß, daß die Maria, da ſie unſern Heiland an ihre Bruſt legte, zufälliger Weiſe ihre Milch auf die Blätter dieſer Pflanze hätte fallen laſſen, von welcher Zeit an alle Blätter dieſer Art befleckt geblieben wären. Schneidet man die jungen Blätterſproſſen im Frühlinge, nebſt der Wurzelſproſſen und einem Theile des Stengels klein, ſo giebt dieſes einen der beſten gekochten Sallaten ab, und übertrift an Geſchmack den feinſten Kohl. *)

10) CNICVS cernuus. *Nodding Cnicus. Linn.* Spec. plant. p. 1157. — Fr. Cnichaut plié. — Niedergebogenes Krazkraut.

Dieſe

lichen Geſchmack haben, der jedoch durch das Kochen angenehmer wird, werden wie der Spargel zubereitet gegeßen. Der Genuß derſelben ſoll den üblen Geruch aus dem Munde und den unter den Achſeln heben. A. d. Ueb.

*) Die Wurzel der Mariendiſtel iſt ebenfalls eßbar und man kann dieſelbe ſo wie die Blätter, wenn man die Stacheln von ſolchen abſondert, als Zugemüſe und als Sallat ſpeiſen. A. d. Ueb.

Diese Pflanze, welche in Sibirien wild wächset, ist perennirend; sie hat eine dicke fleischichte Wurzel, welche sich in viele dicke Fasern theilet.

Die Wurzelblätter sehen herzförmig aus, sind beynahe einen Fuß lang und sechs bis sieben Zoll breit; sie stehen auf sehr kurzen Stielen, zeigen auf ihrer obern Seite eine hochgrüne, unten aber eine weißlichte Farbe, und sind an ihrem Rande mit sägeförmigen Zähnen besezt.

Der Stengel siehet röthlich aus; er erreichet insgemein eine Höhe von ohngefähr sechs Fuß, ist gestreift und mit Blättern versehen, welche mehr herzförmig gestaltet sind, als wie die so aus der Wurzel entspringen. Gegen die Spitze zu theilet sich der Stengel in Zweige, davon sich jeder mit einem kugelförmigen Kopfe von gelblichten Blumen endiget, welche mit einer schuppichten und stachlichten Hülle umgränzt sind. Die kleinen Blumen sind lauter Zwitterblumen von einer trichterförmigen Gestalt, an ihren Rändern mit fünf Einschnitten versehen und jede derselben enthält fünf kurze haarigte Staubfäden und einen Staubweg.

Die zarten Stengel werden zuerst geschälet, sodann gekocht und von den Einwohnern, wo die Pflanze wild wächset, als Sallat gegessen.

11) CHENOPODIVM Bonus Henricus. *English Mercury. Linn.* Sp. pl. p. 318. — Lapathum vnctuosum. *Bauh.* Bin. 115. — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. Wilder Feldspinat.

Man findet diese Pflanze häufig an wüsten Orten und Schutthaufen. Aus der Wurzel derselben, welche

che aus verschiednen dicken Fasern bestehet, entspringen viele pfeilförmige, dunkelgrüne Blätter. Unter diesen steiget der Blumenstengel empor, welcher eine Höhe von ohngefähr achtzehn Zoll erreicht, dicht mit Blättern besezt ist und an der Spitze sich in viele grünlichte Aehren oder Blumen theilet, welche keine Blumenblätter haben, sondern blos aus einem fünfblättrigen Blumenkelch bestehen, welcher fünf Staubfäden und einen Staubweg oder Fruchtröhre enthält.

Die gekochten jungen Wurzelsprossen *) stehen bey vielen in solchem Ansehen, daß man ihnen die nächste Stelle hinter den Spinat einräumet. Ehedem wurde diese Pflanze in den Gärten in England, eben so sehr als anjezt der Spinat, gebauet, allein seit kurzem vernachläßiget man die Cultur derselben ganz und gar, ob sie gleich die Aufmerksamkeit der Gärtner eben so wohl als irgend ein gebräuchlicher Sallat verdienet. — Die Landleute in England (und in verschiednen andern Ländern) legen dieser Pflanze der Namen *Allgood* (zu allem gut) um deswillen bey, weil sie sich einbilden daß dadurch alle Verletzungen geheilet werden können; sie gebrauchen auch die Blätter davon als ein Pflaster gegen frische Wunden. **)

12) CON-

*) Die neuen Keime und Blumenähren schmecken wie der Spargel, wenn sie so wie dieser zubereitet werden. Die Blätter, welche keinen besondern Geruch und Geschmack haben, werden im Frühlinge wie Spinat mit Fleischbrühe oder Wasser gekocht und in Butter geschmort. Es ist dieses eine gesunde Speise, welche zur Beförderung des ofnen Leibes dienet. A. d. Ueb.

**) Ausser dieser Art kann noch der Stadt-Gänsefuß (*Chenopodium urbicum Linn.*), der rothe (*Ch. rubrum L.*)

12) CONVOLVVLVS Soldanella. *Sea Bindweed. Linn.* Sp. pl. 226. — Soldanella maritima minor. *Bauh.* Pin. 295. — Fr. Soldanelle. Chou marin. — Meerwinde. Meerkohl.

Der Meerkohl wächset in England an den Seeküsten häufig, wo die Einwohner die jungen Wurzelsprossen sammlen und selbige wie den Meerfenchel (Crithmus) mit einer Sauce einmachen. Die erwähnten Sprossen besitzen eine purgierende Eigenschaft, denn eine geringe Menge von den eingesalzenen Wurzelsprossen erreget schon einen gelinden Durchfall. Ehe sie eingesalzen werden, haben sie einen salzigten bitterlichen Geschmack.

Diese Pflanze hat eine dünne, kriechende, perennirende Wurzel, welche viele schwache, purpurfarbne, gestreifte Stengel hervortreibt, die ohngefähr anderthalb Fuß lang sind und auf der Erde fortkriechen. Es sind diese Stengel mit nierenförmigen Blättern besezt, welche auf langen Stielen ruhen und einigermaassen den Blättern des Feigwarzenkrauts (Ranunculus Ficaria *Linn.*) gleichen. Die Blumen kommen an den Blätterstielen auf langen Blumenstielen hervor; sie zeigen eine hochrothe Farbe und eine glockenförmige Gestalt, so wie die vor den gemeinen Winde (Conuoluulus). Die ganze Pflanze ist voll von einem milchichten Safte.

13) CVCVBALVS Behen. *Spatling Poppy. Linn.* Sp. pl. p. 591. — Lychnis sylueſtris,

L.) der weisse (*Ch. album L.*) der grüne Gänsefuß (*Ch. viride L.*) zum Küchengebrauche angewendet werden. A. d. Ueb.

quae Behen album vulgo. *Bauh.* Pin. 205. — Fr. Been blanc. Carniolet. — Weisser Wiederstoß. Schachtkraut. Wildes Seifenkraut. Gemeiner Behen. Weisser Behen.

Es ist dieses eine perennirende Pflanze, welche (in England) auf vielen Kornfeldern und an Zäunen sehr häufig wächset. Sie hat eine weißlichte kriechende Wurzel, welche aus vielen Gelenken bestehet, aus denen verschiedne, anderthalb bis zwey Fuß lange Stengel entspringen, deren unterer Theil gebogen ist und die gemeiniglich auf der Erde fortlaufen. Diese sind nahe an ihrem Ursprunge mit sehr vielen Gelenken versehen und mit erbsgrünen lanzettenförmigen Blättern dick besezt, welche einander gerade gegen über stehen und den Stengel mit ihrer Grundfläche umfassen. Die untern Blätter sind meistens an ihren Rändern mit sehr feinen Haaren umgeben. Die Blumen brechen an den Spitzen der Stengel häufig hervor; sie sind aus fünf weissen eingeschnittenen Blumenblättern zusammengesezt, die aus einem blasenänlichen Blumenkelch hervorragen; an dem hintern Theile eines jeden Blumenblatts senket sich ein Staubfaden ein, und die übrigen fünfe stehen wechselsweise zwischen denselben, so daß also zehn Staubfäden vorhanden sind. Die Anzal der Fruchtröhren ist unbeständig, indem man in einigen Blumen nur deren drey, in andern viere und in noch andern fünfe wahrnimmt.

Es wird in unsern Küchengärten kaum ein schmackhafterer Sallat gezogen, als wie die jungen zarten gekochten Wurzelsprossen dieser Pflanze sind. Diese Sprossen sollten auf dem gepflügten Lande und alsdenn gesammlet werden, wenn sie nicht über zween Zoll lang sind. Würde auf diese Pflanze einige Cultur gewendet,

wendet, so wäre es kein Zweifel, daß sie nicht verbessert und die Arbeit des Gärtners vergüten würde, weil sie eine grosse Menge Wurzelsprossen treibt, welche man, wenn sie eine gehörige Grösse erreicht hätten, abstechen könnte und es würden sodann längstens in zween Monaten wieder frische heranwachsen. Da diese Pflanze überdieses perennirend ist, so könnten die Wurzeln im Mistbeet, wie die Spargelwurzeln verpflanzet werden.

Die getrockneten Wurzeln wurden sonst in den Apotheken unter dem Nahmen *Behen album* aufbewahret und für ein herz- und hauptstärkendes Mittel gehalten. *)

14) EPILOBIVM angustifolium. *Rosebay Willow-herb. Linn.* Sp. pl. 493. — Lysimachia chamaenerion dicta angustifolia. *Bauh.* Pin. 245. — Fr. Neriette. Antoinette. — Weidenröslein. Französische Weide. Schmalblätteriger Weidrich.

Diese Pflanze ist perennirend und in den Gehölzen und auf den Wiesen in den nördlichen Theilen von England gemein. Die Wurzelblätter, welche in einem dicken Busch hervorbrechen, sind lang, schmal, scharf zugespizt, oben von einer glänzend hochgrünen Farbe, unten aber silbergrau; ihre Ränder sind ganz,

*) Es ist noch eine andere Pflanze unter dem Nahmen *Behen album* oder des weissen morgenländischen Wiederstosses bekannt, welches die *Centaurea Behen Linn.* ist; diese ist es vielleicht, deren Wurzel von den Alten als ein Arzneymittel gebraucht wurde. Siehe auch unten *Centaurea Behen* unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

sie haben kein Blätterstiele und sind mit einigen der Queere nach durch die Substanz derselben laufenden Rippen besezt. In der Mitte derselben steiget ein runder, dichter, aufgerichteter Stengel bis zur Mannshöhe empor, welcher mit Blättern, die den vorigen gleichen, unregelmäßig besezt ist; diese gehen beynahe bis an die Spitze, wo sich der zulezt erwähnte Stengel in einen traubenförmigen Kopf (Racemus) von grossen, schönen, hochrothen Blumen endiget, welche in vierfach eingeschnittenen Blumenkelchen stehen, und von denen jede aus vier rundlichten Blumenblättern zusammengesezt ist, welche acht abwärts gebogene Staubfäden und eine Fruchtröhre einschliessen. Der Fruchtknoten ist cylindrisch, er hat seinen Sitz unterhalb der Blume und verwandelt sich in eine fünfzelligte Kapsel, welche mit länglichten, mit Wolle besezten Saamen erfüllt ist.

Schneidet man die jungen zarten Wurzelsprossen im Frühling ab, und richtet selbige als wie Spargel zu, so geben sie dem leztern an Güte wenig nach. *)

15) HVMVLVS Lupulus. *Wild Hops. Linn. Linn.* Sp. pl. 1457. — Lupulus mas et femina. *Baub.* Pin 298. — Fr. Houblon. — Hopfen. Wilder Hopfen. Gemeiner Hopfen.

*) Diese Pflanze treibt sehr viele Wurzelsproßen, welche einen bis zween Fuß lang und eines Fingers dick werden. In Kamtschatka wird das Mark der Stengel für einen Leckerbißen gehalten, und man kocht auch daselbst die Blätter dieser Pflanze als Gemüse. Der breitblättrige Weidrich (*Epilobium latifolium*, foliis alternis, lanceolato-ouatis, floribus inæqualibus, *Linn.* Spec. plant. 494.) wird von diesen Völkern häufig zur Speise gleichfalls gebraucht. A. d. Ueb.

Hopfen. Strauchhopfen. Waldhopfen. Buschhopfen.

Es ist dieses die einzige Art von einer ganzen Gattung, welche man in unsern Zäunen in England wild wachsend findet. Die männlichen und weiblichen Blumen sind auf verschiednen Pflanzen anzutreffen. Ueberhaupt aber ist der Hopfen seiner allgemeinen Cultur wegen so bekannt, daß eine Beschreibung davon ganz unnöthig ist. Die jungen Wurzelsprossen (oder die so genannten **Hopfenkeimchen**) werden oft von armen Leuten gesammlet, und als gekochter Sallat genossen. *) Nimmt man sie, wenn sie noch sehr jung sind, so geben sie eine gute und angenehme Speise; sind sie aber schon zu alt, so werden sie zäh, bitter und hart.

Was die Arzneykräfte der Blumen (oder vielmehr der Früchte) anbelangt, so sind dieselben eines der angenehmsten und der stärksten bittern Gewürze. Ihr Haupt-

*) Auch werden die Hopfenkeimchen bey uns als Gemüse an das Fleisch gekocht. Man nimmt zu diesem Gebrauch insgemein die Wurzelsprossen vom männlichen Hopfen, der sich durch seine Blüthen, welche nur klein sind, an den Ranken in langen lockern Büscheln hängen, an ihren Staubgefäßen vielen Blumenstaub haben und keine Hopfenköpfe geben, von dem weiblichen brauchbaren Hopfen leicht unterscheiden. — In England giebt es viererley Spielarten vom weiblichen Hopfen: 1) den grossen langen viereckigten oder grauen *The long and Square Garlick Hop* oder *the gray bind*); 2) langen weissen Hopfen (*the long white Hop* oder *the white bind*); 3) den eyrunden Hopfen (*the oval Hop*) und 4) den frühen weissen Hopfen (*the early white Hop*); diese leztere Sorte ist zwar weichlicher und trägt nicht reichlich, allein es kann dieselbe zuerst zu Markte gebracht werden. A. d. Ueb.

Hauptnutzen bestehet darinnen, daß sie den aus Malz bereiteten Getränken zugesezt werden, welche sie minder schleimigt und geschickt machen, freyer durch den Urin abzugehen. (Vorzüglich aber verhindert der Hopfen, daß die Biere nicht so leicht sauer werden.)

16) ONOPORDON Acanthium. *Cotton Thistle. Linn.* Sp. pl. 1158. — Carduus tomentosus. — Spina alba tomentosa latifolia sylvestris. *Bauh.* Pin. 382. — Fr. Grand Chardon de Portugal. — **Weisse Wegdistel. Krebsdistel. Gemeine Zellenblume. Wilde Artischocken. Weisse Bergdistel.**

Die **weisse Wegdistel** ist eine zwey Jahr lang daurende Pflanze, welche in unbebaueten Orten in vielen Theilen von England häufig gefunden wird. Ihre Wurzel ist lang und fasericht; aus derselben entspringen verschiedene länglichte, scharfzugespitzte, weißlichtgrüne, buchtige Blätter, welche mit einem weissen Filze überzogen und an ihren Rändern mit Stacheln besezt sind. Mitten unter diesen Blättern sprießet ein Stengel bis zur Höhe von fünf bis sechs Fuß hervor, welcher sich gegen der Spitze zu in verschiedne Zweige theilet, an deren Gelenken Blätter hervorkommen. An diesen Zweigen laufen, so wie auch an dem Hauptstamm gekerbte Blatthäute fort, welche bis an die Blumenkelche reichen und mit steifen großen Stacheln besezt sind. Jeder Zweig endiget sich mit einem schuppichten Kopf von röthlicht purpurfärbigen, kleinen Zwitterblumen, welche enge Röhren und an ihrem Saume fünf zahnförmige Einschnitte haben. Innerhalb einer jeden solchen kleinen Blume befinden sich fünf haarigte Staubfäden und eine Fruchtröhre,

auf

auf welche kleine länglichte mit einer Federkrone besetzte Saamen folgen.

Wenn man die zarten Stengel dieser Pflanze schälet und kocht, so werden sie von vielen Personen sehr gerne gegessen, da sie hingegen ihres besondern Geruchs und Geschmacks wegen einigen andern unangenehm sind.*)

17) RHEVM Rhaponticum. *Rhapontic Rhubarb. Pontick Rhubarb. Englisch Rhubarb, Linn.* Sp. pl. 531. — Rhaponticum folio Lapathi maioris, glabro. *Bauh.* Pin. 116. — Fr. Rhapontic. Rhubarbe des Moines. — Rhapontick. Thracische Rhapontick. Pontische Rhabarber. Mönchsrhabarber.

Diese Pflanze ist auf dem Berge Rhodopus in Thracien (auch am schwarzen Meere) einheimisch; sie ist jedoch seit langer Zeit in den englischen Gärten gezogen worden. Die Wurzel dieser grossen perennirenden Pflanze ist dick und fleischigt, und theilet sich in eben so viele und grosse Theile, als wie die Pastinackwurzeln, die sich tief in die Erde erstrecken. Sie sieht von aussen röthlichtbraun, inwendig aber gelb aus. Es entspringen aus solcher viele sehr grosse, glatte, herzförmige Blätter, welche auf dicken röthlichtgrünen Stielen ruhen, die an der untern Seite etwas ausgehölt, auf der obern aber flach

*) Die Wurzeln von dieser Pflanze, welche man als ein eröfnendes Mittel rühmet, werden in Rom gegeßen. Von dem Fruchtboden der Krebsdistel, siehe weiter unten in den Abschnitt von den Blumen. N. 10. A. d. Ueb.

flach sind. Wächset die Pflanze in gutem fetten Boden, so werden die Blätter bis zween Fuß lang und eben so breit, und sie sind sodann mit hervorragenden Rippen versehen, welche von der Einsenkung des Stiels ihren Ursprung nehmen und bis an die Ränder sich erstrecken. Der Blätterstiel wird ebenfalls so lang als wie die Blätter, und an seiner Grundfläche dicker als eines Mannes Finger. Die Blätter sind von einer dunkelgrünen Farbe, und an ihrem Rande etwas wellenförmig gestaltet. Sie haben einen gelind zusammenziehenden, mit einer Säure vermischten, Geschmack. Unter diesen Blättern hebt sich der Blumenstiel zu einer Höhe von zween bis drey Fuß empor; es hat derselbe eine mit Grün vermischte Purpurfarbe, und an jedem Gelenke ein kleines an dem Stiele sitzendes Blatt, welches der Gestalt der erstern gleichet. Die Blumen kommen an der Spitze des Stiels in dichten stumpfen Rispen, hervor. Sie sind sehr klein, und mit keiner Hülle umgeben, sondern es bestehet eine jede derselben aus einem weißlichten Blumenblatte mit sechs Einschnitten und enthält neun dünne, in das Blumenblatt eingesenkte, Staubfäden, welche drey kurze zurückgebogene Fruchtröhren umgeben. Die Saamen sind groß, braun, dreyeckigt und geflügelt.

Die Stiele der Wurzelblätter, *) welche einen sauern Geschmack haben und dick und fleischigt sind, werden

*) Auch die Blätter dieser Pflanze werden, da sie einen säuerlichen angenehmen Geschmack als wie der Sauerampfer haben, zu Suppen hinzugesezt und als Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet und gegessen. — Die fleischigten Blätterstiele sind so zart, daß sie beym Kochen ganz zerschmelzen und daß man sodann die faserichten Theile derselben durch das Durch-

werden in England im Frühjahre häufig zu Torten und andern Backwerk gebraucht. Schälet man sie sehr sorgfältig, so lassen sie sich sehr leicht backen und sind eine angenehme Speise. Einige Personen ziehen sie so gar den Aepfeln vor.

Es giebt noch eine andere Art dieser Gattung, nehmlich die **dichte Rhabarbar** (Rheum compactum *Linn.*), *) von deren Stengel ich öfters erfahren habe, daß man sich ihrer auf die nehmliche Art bedienet, und für eben so gut hält. Ich bin daher geneigt zu glauben, daß die Stengel aller Rhabarbararten auf diese Weise ohne Ausnahme angewendet werden könnten.

Die **Rhapontick** wurde zu Anfang des siebzehnten Jahrhunderts vom **Alpinus** in Europa eingeführet, und damals hielt man diese Wurzel für die wahre Rhabarber. Es ist die hier erwähnte Wurzel ohnstreitig die **Rhabarber der Alten**, denn sie stehet ihren Arzneykräften nach weit unter derjenigen Art, die man anjezt in den Apothecken aufbewahret, indem selbige nur gelinde purgierende und weit mehr zusammenziehende Eigenschaften besizt. Eine aus den grünen frischen Wurzeln bereitete Abkochung ist ein vortreffliches antiscorbutisches Mittel, und in dieser Rücksicht wird dieselbe von dem Decoct des so sehr berühmten

Durchschlagen absondern kann. — In Persien werden die Blätterstiele theils in Fleischbrühe gekocht, theils auch roh mit Salz und Pfeffer, gegessen (*Corn. de Bruyn* Voyage en Perse Vol. I. p. 192.) A. d. Ueb.

*) Von dieser und einigen andern Arten dieser Gattung siehe weiter unten unsere Zusätze. A. d. Ueb.

ten Wassermangolds oder der wilden Rhabarber (Rumex aquaticus *Linn. Water-Dock.*) keinesweges übertroffen, wenn anders noch die leztere Pflanze der hier erwähnten pontischen Rhabarber hierinnen gleich kömmt.

18) SMYRNIVM Olusatrum. *Common Alexanders. Linn.* Spec. pl. 376. — Hipposelinum Theophrasti siue Smyrnium Dioscoridis. *Bauh.* Pin. 154. — Fr. Maceron. Persil sauvage. — Smyrnenkraut. Alexandrische Peterstilie.

Seitdem der Selleri in den Gärten gezogen wird, ist das Smyrnenkraut fast gänzlich in Vergessenheit gerathen. Man bediente sich desselben ehedem als Sallat, und die jungen Sprößlinge oder gebleichten Stengel wurden entweder roh, oder gedämpft gegessen. Auch die Blätter (und Wurzeln) wurden an die Suppen und Fleischbrühen gekocht. Es ist dieses eine erwärmende und stärkende Pflanze für einen kalten und schwachen Magen, und sie stand, so viel als man aus ihrer häufigen Gegenwart an alten Klostermauern schliessen kann, bey den Mönchen in grossem Ansehen.

Die Pflanze dauert zwey Jahre aus, und hat eine lange, weisse Wurzel, aus welcher gefiederte, den Eppichblättern einigermassen ähnliche Blätter, die aber grösser sind und rundere Lappen haben, hervorsprieſsen. Der Stengel, welcher gabelförmig gespalten ist, steiget vier bis fünf Fuß in die Höhe, theilet sich in viele Zweige und ist an den Gelenken mit Blättern besezt. Diese Zweige endigen sich in grosse Dolden mit grünlicht weissen Blumen, welche aus fünf kleinen eingebogenen, spießförmigen Blumenblättern bestehen,

hen, und fünf Staubfäden von der nehmlichen Länge und zwo Fruchtröhren einschliessen. Diese Pflanze wächset natürlicher Weise auf Felsen nahe an der See, und man findet sie an solchen Oertern in dem nördlichen England und Schottland.

19) SMYRNIVM perfoliatum. *Round-leaved Alexanders. Linn.* Spec. plantar. 376. — Smyrnium peregrinum rotundo siue oblongo folio. *Bauh.* Pin. 154. — Fr. Maceron de Crête. — Rundblättriges Smyrnenkraut.

Man findet diese Pflanze in Italien wild wachsen. Die untersten Blätter dieser Art sehen sehr schön aus; sie sind nehmlich aus vielen lebhaft grünen kleinen Blättern zusammengesezt, deren jedes sich in drey ovale mit sägeförmigen Zähnen besezte Lappen theilet. Der Stengel hebt sich mitten aus diesen untern Blättern bis zu einer Höhe von drey Fuß empor, und theilet sich nahe an der Spitze in zween bis drey Zweige. Er ist glatt, hohl und mit Gelenken versehen. An jedwedem Gelenke stehet ein grosses kreisförmiges Blatt, von einer gelblicht grünen Farbe; es hat einen ebnen Rand und umfaßt den Stengel mit seiner Grundfläche. Dieser schnelle Uebergang von den zusammengesezten gefiederten Blättern zu den runden und uneingeschnittenen giebt der Pflanze ein ganz besonderes Ansehen. Die Zweige endigen sich mit zusammengesetzten Dolden von kleinen gelblichten Blumen, welche die nehmliche Anzahl von Blumenblättern und Staubfäden, als wie die vom Smyrnenkraut (s. den vorhergehenden Abschnitt n. 18.) haben.

Die gebleichten Stengel von dieser Art, verdienen denen von der vorhergehenden weit vorgezogen

zu werden, indem sie schmackhafter und viel zärter sind. *)

20) SACCHARVM officinarum. *Sugarcane Linn.* Spec. plant. 79. — Arundo saccharifera. *Bauh.* Pin. 18. — Fr. Sucre. Canne à Sucre. — Zuckerrohr.

Das Zuckerrohr wächset in beyden Indien wild, woselbst es auch seines nuzbaren Saftes wegen gebauet wird. **) Es hat dasselbe eine mit Gelenken versehene Wurzel, aus welcher verschiedne Sprossen hervorkommen, die nach Beschaffenheit des Bodens worein sie gepflanzet sind, eine gewisse Höhe erreichen. Indessen ist eine der mittlern Höhen jederzeit neun bis zehn Fuß. Diese Stengel sind ebenfalls mit Gelenken versehen, und an einem jeden Gelenke sitzet ein Blatt, das zween bis drey Fuß lang ist, und mit seiner Grundfläche den Stengel bis zu dem nächst darüber befindlichen Gelenke umfaßt, ehe es sich ausbreitet. Die besagten Stengel sind von einer hellgelben Farbe, von einer zerbrechlichen Substanz und enthalten ein weisses süsses Mark, welches in der Mitte derselben befindlich ist. — Die Blätter sind schmal, scharf zugespitzt, und an ihren Rändern mit feinen scharfen Zähnen, so wie die von dem deutschen Galgant (*Schoenus mariscus. Linn.*) besezt; auf denselben siehet man eine weißliche hervorragende Rippe, welche von der Spitze bis zur Grundfläche sich erstreckt. —

Die

*) Die Blätter dieser Art wurden von den Alten ehedem eingemacht und gesalzen, und zur Speise gebraucht. *Dioscorid.* lib. 3. c. 61. A. d. Ueb.

**) Auch in Aethiopien wird es auf einem fetten und tiefliegenden Boden gepflanzet. A. d. Ueb.

University of

Die Blumen kommen an den Spitzen der Stengel in groſſen Rispen, auf die Art wie bey unſerm gemeinen Schilfrohr, zu Vorſchein. Sie haben keinen Blumenkelch, ſondern es iſt jede Blume aus einem zweyſchaaligten, ſcharf zugeſpitzen Bälglein (Gluma) zuſammengeſetzt, welches mit einer langen federartigen Wolle umgeben iſt und drey haarförmige Staubfäden von der Länge des Bälgleins, nebſt einem pfriemenähnlichen Fruchtknoten, enthält, auf welchem leztern zwo rauche Fruchtröhren ruhen, auf deren obern Theile man eine einfache Narbe wahrnimmt. Aus dem Fruchtknoten wird ein länglichter, ſcharf zugeſpitzter Saame, welcher in dem Bälglein eingeſchloſſen liegt.

Die jungen zarten Sprößlinge werden von den Bewohnern der weſtindiſchen Inſeln, mit Bananas und ſpaniſchen Batatten zu einem Brey gekocht, der daſelbſt **Collulos** genennt wird, und ein Nahrungsmittel für die Neger abgiebt, das ſowohl einen angenehmen Geſchmack hat als auch ſehr nahrhaft iſt. Auch die gekochten Sprößlinge ſchmecken ganz vortreflich, wenn man ſie ganz allein ohne Zuſatz genieſſet.

Die Natur bringt kaum eine ſchäzbare Pflanze als das **Zuckerrohr** hervor. Denn obgleich dieſelbe nicht zu dem Unterhalt des menſchlichen Lebens unumgänglich nöthig iſt, ſo iſt ſie doch im Stande zu der Erquickung und dem Vergnügen vieles beyzutragen. Auſſerdem daß wir verſchiedne einheimiſche Weine daraus machen, ſo würde es uns unmöglich ſeyn, viele Arten von Früchten ſo aufzubewahren, als wir es anjezt zu thun vermögend ſind, wenn wir dieſes ſüſſen und vortreflichen Salzes, des Zuckers, gänzlich beraubt wären. Durch die erweichenden Eigenſchaften deſſelben, werden viele ſaure Früchte in Paſteten, Torten u. ſ. w. dem Geſchmack angenehm gemacht. Durch dieſes

Salz schützet man verschiedne Arten von Beeren und Wurzeln von einem Jahre bis zum andern gegen die Fäulniß, und macht sie dadurch so wohl zur Nahrung als zum Arzneygebrauch nützlich. Der **Rum**, welcher aus dem Produckt des Zuckerrohrs bereitet wird, ist ein vortreflicher oeligter nahrhafter Spiritus, wenn er als Medicin und in einer schicklichen Menge gebraucht wird. Dieser, die **Melasse** und der **Zucker** sind den Einwohnern Indiens und Europens eine unerschöpfliche Quelle des Handels und der Reichthümer. Ich würde nur die Zeit meiner Leser mißbrauchen, wenn ich ihnen die mühsame Behandlung, wie der Zucker aus dem Zuckerrohr ausgezogen wird, vorlegen wollte; ein Gegenstand, der von verschiednen Schriftstellern vollständig abgehandelt worden ist, und von dem ich voraussetzen kann, daß meine Leser sich bereits davon unterrichtet haben. Ich will daher nur noch der unmittelbaren Nutzbarkeit der Pflanze selbst erwähnen, und bemerken, daß die Spitzen des Zuckerrohres in kleine Stücken zerschnitten und dem Hausvieh gegeben werden, dem sie ein sehr nahrhaftes Futter sind und dasselbe fett und munter erhalten.

(Zusatz des Uebersetzers.)

Der Zucker wird aus dem Zuckerrohr in Amerika auf folgende Weise erhalten. — Man bringt das gehörig reife Zuckerrohr, so bald als es abgeschnitten worden ist, in die Zuckermühlen, damit der Saft aus solchem ausgepreßt werde, ehe er in Gährung geräth, zu der er sehr geneigt ist. Diesen ausgepreßten Saft reiniget man alsdann durch das Kochen und Abschäumen von der ihm anhängenden fettigten, schleimichten, schmierigten, syrupartigen Substanz in schicklichen, gemeinig-

meiniglich kupfernen Pfannen. Man wiederhohlet diese Reinigung, jedoch jedesmal in kleinern Gefäßen, zu verschiednen Malen, uud sezt Kalchwasser und eine alcalische Lauge, oder auch manchmal Alaun, hinzu, damit die zähen schleimichten Theile sich unter der Gestalt eines Schaumes auf der Oberfläche absetzen und abgeschäumt werden können. Ist der Saft genug gereiniget, so kocht man ihn ein, kühlt ihn ab und sezt ihn in besondern Gefäßen hin, wo denn der Zucker zu einer festen Substanz gerinnt, sich in Körnern ansezt, und von dem Flüßigen oder dem Syrup, Zuckersyrup (*Saccharum liquidum, Syrupus saccharinus.* Fr. Melasse) absondert. Das in dem Gefässe unregelmäßig angeschoßene und eingedickte Salz ist der rohe Zucker, Thomaszucker, Kastenzucker, oder Moscovade (*Saccharum crudum, Thomanum* oder *Moscouatum.* Engl. *Brown Sugar, Unrefined Sugar.* Fr. Sucre brut. Moscovade). Reiniget man diesen Zucker weiter, so erhält man entweder einen Zucker von brauner Farbe, die sogenannte graue Cassonade, Farinzucker (Sucre passé oder Cassonade grise), oder es erhält derselbe nach Beschaffenheit der Güte des Zuckerrohrs oder auch der bessern Reinigung eine weisse Farbe, welcher letztere weisse Cassonade oder weisser Farinzucker (Sucre terré oder Cassonade blanche) genennt wird. Die Cassonade ist noch mit vielen schleimichten und honigartigen ausziehbaren Theilen erfüllt, daher ist dieselbe noch weich, fett und schmierigt anzufühlen. Sie muß also aufs neue durch hinzugesetztes reines Wasser aufgelöset, und so wie das erstemahl durchs Kochen und Abschäumen mit der nehmlichen Materie bearbeitet, und mit Rindsblut, oder wie die Holländer zu thun pflegen, mit Eyweiß nebst dem Dotter abgekläret und gereiniget werden: diese Reinigung, welche in Europa geschiehet,

wird das **Rafiniren** genennt; indeſſen wiſſen doch auch die Americaner ihren Zucker zu reinigen. Dieſen gereinigten Zucker ſeihet man durch, kocht ihn zur gehörigen Conſiſtenz ein, füllt ihn in kegelförmige nicht ſtark gebrannte Formen, die man umſtürzt, und legt oben auf das breite Ende der Forme eine mit Waſſer ſtark befeuchtete Thonerde; das in der Thonerde enthaltene Waſſer ſenkt ſich durch den Zucker zu der Spitze der Form oder des Zuckerhuts hindurch, und nimmt durch die ofne Spitze der Form alles Syrupartige, das dem Zucker noch anhängt, mit ſich fort. Dieſes iſt der **rafinirte** oder **Hutzucker** oder **Zuckerbrod** (Engl. *White Sugar. Refined Sugar.* Fr. Sucre rafiné, pilé, oder en pain), der deſto weiſſer, feſter, härter und glänzender ausfällt, je mehr und beßer er gereiniget worden iſt. Man legt ihm nach der Güte der erwähnten Eigenſchaften verſchiedne Namen bey, und nennt ihn **Lumpenzucker** (*Saccharum miſcellaneum*) **groſſen Melis**, **kleinen Melis**, (*Saccharum meliſſaeum* oder *melitenſe*), **Boyerbrod**, **Canarienzucker** (*Saccharum canarienſe*), **Maderazucker** (*Saccharum maderenſe*) oder, **Königszucker**.

Bey jeder Reinigung des Zuckers gehet aus den Fäßern oder Formen ein dicker ſchmierigter fettigter Saft ab; dieſes iſt der **Syrup** oder **Syrop**, der ebenfalls ſo wie der Zucker von verſchiedner Güte iſt. Aus dem groben, ſchwarzen **Syrup**, der bey der Reinigung des Saftes aus dem Zuckerrohre gewonnen wird, bereitet man, ſo wie auch aus dem abgenommenen Schaume, einen Eßig und durch die Gährung einen brennbaren Spiritus welcher **Rum**, **Taffia** oder **Zuckerbranntwein** genennt wird, den die Amerikaner und auch die Europäer auf ihren Seereiſen trinken. Der ſchwarze Syrup ſelbſt iſt ſeiner vie-

len

len öligten, und schleimichten Theile wegen sehr nahrhaft, und er macht den bey den Zuckerpflanzungen arbeitenden Sklaven etliche Monate hindurch ihren Unterhalt aus. Die bey den folgenden Reinigungen des Zuckers erhaltene Syrupe können wieder zum Zuckermachen angewendet werden, wodurch der Syropzucker (*Sucre de Syrop*) erhalten wird; ausserdem dienen sie, zumal der bey der lezten Reinigung beym Rafiniren erhaltene weißgelblichte Candissyrup, und auch die schlechtern Sorten, den gemeinen Leuten statt des Zuckers zur Würzung der Speisen. — Den Zuckerkand oder Candiszucker, oder Zuckerkrystallen (*Saccharum candum* Engl. *Sugar Candy*. Fr. Sucre Candy) erhält man, wenn der weiße Zucker aufgelöset und sodann crystallisirt wird. Der braune Zuckerkand wird aus der grauen Moscovade oder grauen Cassonade bereitet; aus der weißen Cassonade erhält man ebenfalls einen weissen Zuckerkand, wenn man solche in schwachen Kalkwasser auflöset und, nachdem man selbige gereiniget, abgeschäumet, durchgeseihet und zu einem dicken Syrup eingekocht hat, zur Crystallisation hinsezt. Der Zuckerkand wird gemeiniglich bey unbedeutenden trocknen Husten anstatt des Honigs von gemeinen Leuten gebraucht. —

Der Zucker ist ein wesentliches Salz von einem süßen und angenehmen Geschmack, das im Wasser auflösbar und crystallisirungsfähig ist. Man findet denselben in sehr vielen Arten von Pflanzen mehr oder weniger häufig; vorzüglich aber ist derselbe in allen zu den Grasarten gehörigen Gattungen als ein ihnen wesentliches Salz enthalten. Außerdem kömmt dieses Zuckersalz in allen Bäumen, aus denen im Frühlinge ein Saft hervorquillt, in sehr vielen fleischigten Wurzeln (S. oben Seite 61.) und in den süßen und

säuerlichen reifen Obstfrüchten vor, wie dieses das Anschießen ihres Saftes, die spirituöse Gährung und und die nährenden Eigenschaften derselben zu erkennen geben. — Der Zucker bestehet aus einer sehr starken Säure, (der Zuckersäure, *Acidum Sacchari*), welche mit einer grossen Menge von einer zarten Erde, die sich in dem Zustande eines Schleims befindet und einem milden nicht flüchtigen Oele vereiniget ist. Er gehet, wenn er in einer hinlänglichen Menge Wasser aufgelöset worden ist, sehr leicht in eine weinichte Gährung über, und man kann unter gewissen Handgriffen einen Wein daraus verfertigen. Man glaubt und zwar mit wahrscheinlichen Gründen, daß die in den Pflanzen (und selbst in den Thieren) und ihren Theilen enthaltene zuckerartige Substanz der hauptsächlichste Bestandtheil der Vegetabilien sey, welcher den Thieren zur Nahrung dienet, und daß solcher als die Grundlage aller Weine und weinartigen Feuchtigkeiten anzusehen sey. Als Arzneymittel betrachtet, besitzt derselbe innerlich seifenartige, der Fäulniß widerstehende, antiscorbutische, schleimauflösende, brustlösende, wurmabtreibende, gelind abführende, und äusserlich zertheilende und wundreinigende Eigenschaften. Indessen muß man doch mit dem täglichen Gebrauch nicht gar zu verschwenderisch umgehen, weil ein allzuhäufiger Genuß desselben, in dem Magen schwächlicher Personen eine Säure erzeuget oder entwickelt, die fast durch kein anderes Mittel als durch die Enthaltung von dem Gebrauch des Zuckers zu bezwingen ist; er soll vorzüglich die Knochen angreifen, und daher den mit der englischen Krankheit behafteten Kindern schädlich seyn. Auch die Zähne leiden von einem häufigen Genuß desselben; und es ist wenigstens so viel gewiß, daß die Zuckersäure,

wenn

wenn man ſie in den Mund nimmt, die Zähne ganz beſonders ſtumpf macht.

Der Zucker iſt ſo wohl in den Apotheken als in der Küche von einem ſehr ausgebreiteten Nutzen. Er wird zur Bereitung der Täfelchen, Morſellen, Küchelchen, Conſerven, Syrupe, Paſten, zur Regliſe, zum gewundenen oder Peniszucker (Saccharum penidium), dem Gerſtenzucker (Saccharum hordeatum), Oelzucker (Elaeoſaccharum) angewendet. Man ſetzt denſelben zu vielen warmen und kalten Getränken, hinzu. Man gebraucht ihn zum Einmachen des Obſts; zu eingekochten Obſtſäften; zum Ueberzuckern allerley Saamen, Wurzeln und Stengel verſchiedner Pflanzen; zum Gefrornen, Triſenet, Quittenbrod, zu Geleen, kalten Schaalen und allerley Suppen; zum Würzen unreifer, oder reifer ſaurer, oder getrockneter gekochter Früchte und Obſtarten; zum friſchen Obſt, zu Melonen, zu Sallaten, zum Senf, Meerrettich u. ſ. w. Man bäckt Zuckerwerk daraus, ſetzt ihn zu allerley Backwerk hinzu und thut ihn in Puddings, gebacknen Reiß, und viele Milchſpeiſen. Zur Milch geſetzt verhindert er das Gerinnen derſelben. Mit Kreide vermiſcht wird er zum Anmachen ſchaaler Biere angewendet. Man verbeſſert mit dem Zucker die Gährung ſaurer Moſtarten; und der gebrannte Zucker dienet zum Färben der Weine und Branntweine. Ueberdieſes giebt er ein trocknendes und fäulnißwidriges Räucherungsmittel ab und durch Hülfe deſſelben laſſen ſich öligte und wäſſerigte Subſtanzen mit einander verbinden.)

21) SONCHVS alpinus. *Mountain Sow-thistle. Linn.* Sp. pl. 1117. — Sonchus laeuis laciniatus, siue Sonchus alpinus caeruleus. *Bauh.* Pin. 124. — Fr. Laiteron de montagne — Berggänsedistel. Berghaasenkohl. Waldmohn. Blaue große Gänsedistel. Alpengänsedistel.

Man findet diese Pflanze in England an den Seiten der Hügel. Auch ist sie in Lappland gemein, wo die jungen Wurzelsprossen derselben wie Sallat gegessen werden. Ob sie nach dem Geschmacke der Engländer seyn mögen, weiß ich nicht; indessen können sich diejenigen, so Willens sind einen Versuch damit zu machen, folgende Beschreibung der Pflanze merken. *)

Die Pflanze dauert ein Jahr aus; sie treibt einen aufrecht stehenden, runden, hohlen, purpurfarbnen Stengel, welcher unregelmäßig mit eingekerbten Blättern besezt ist, die den Löwenzahnblättern (Leontodon Taraxacum *Linn.*) einigermassen gleichen, ausser daß die Buchten an den Rändern der Blätter sehr feine sägenförmige Zähne haben. Die Blumen brechen an der Spitze des Stengels traubenförmig hervor; sie sind groß und aus vielen blauen kleinen Zwitterblumen zusammengesezt, welche in einem bauchigten Blumenkelche stehen, der aus vielen linienförmigen

*) Nach des Ritter Linné's Meinung verdient sie so wohl ihrer schönen Blumen wegen, als auch vorzüglich des Nutzens wegen in den Gärten gebauet zu werden, weil sie ein schmackhaftes Küchengewächse abgeben würde. — In Lappland wird der fleischigte Theil des Stengels, ehe die Blumen aufbrechen, für ein vorzüglich gutes Gerichte gehalten. Sie wächset auch in Deutschland wild. A. d. Ueb.

förmigen Schuppen von ungleicher Länge zusammengesezt ist. Die Saamen kommen mit denen von der gemeinen Saudistel überein, und es sind solche mit einen einfachen Federkrone besezt.

22) TAMVS communis. *Black Briony. Linn.* Sp. pl. 1458. — Bryonia laeuis siue nigra racemosa. *Bauh.* Pin. 297. — Fr. Sceau de Notre Dame. Couleuvrée sauvage. Tamier. Vigne noire sauvage. — Schwarze Stickwurzel. Gemeine Schmeerwurzel.

Die schwarze Stickwurzel wächset in Gehölzen und an Zäunen in den meisten Gegenden von England sehr häufig. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf abgesonderten Pflanzen. Die Wurzel von einer jeden dieser Pflanzen ist groß, zapfenförmig gestaltet, fleischigt und mit einer dunkelbraunen Haut überzogen. Aus derselben kommen verschiedne bräunlichtgrüne Stengel hervor, welche sich um irgend einen in ihrem Bezirk befindlichen Körper schlingen, bis sie eine Länge von zehn bis zwölf Fuß erreicht haben. An ihren Gelenken bemerkt man dunkelgrüne, glänzende, herzförmige Blätter, welche auf langen Stielen einzeln stehen. Die Blumen kommen an den Seiten der Stengel in kurzen dicken Bündeln hervor. Die männlichen Blumen enthalten sechs kurze Staubfäden, die an einer platten Einfassung von sechs eyförmigen Blättern befestiget sind; die weiblichen hingegen bestehen aus einem glockenförmigen Blumenkelch oder Hülle mit sechs Abschnitten, nebst einer länglichten punctirten Drüse, welche an der innern Seite eines jeden Abschnitts ihren Sitz hat. Wenn die weiblichen Blumen abfallen, so zeigen sich

glatte

glatte dunkelrothe Beeren von der Grösse kleiner Weinbeeren, dere jeden sechs runde Saamen enthält, welche ohngefähr so groß sind, als wie die Saamen von Meerhirse (*Gromwell*, Lithospernum officinale. *Linn.*)

Man hat zwar insgemein dieser Pflanze ätzende und schädliche Eigenschaften zugeschrieben; demohngeachtet aber werden die jungen Wurzelprossen davon (bey uns in England) im Frühlinge häufig, so wie die vom Hopfen gekocht und gegessen, und von vielen Personen vorzüglich geschätzet. *) Die Blätter und Wurzeln wurden ehedem in den Apotheken aufbewahret. Die Wurzeln, wenn sie geschabt, und sodann in einen mit dem Rhevmatismus befallenen schmerzhaften oder geschwollenen Theil eingerieben werden, haben in vielen Fällen sehr gute Dienste geleistet. Jedoch müssen sie, wenn sie auf diese Weise gebraucht werden sollen, frisch gegraben seyn.

23) TRAGOPOGON pratense. *Yellow Goats-beard.* — Fr. Serfifi. Barbe de Bouc. — Gelber Bocksbart. Wilde Haberwurzel. Morgenstern. Wiesenbocksbart.

TRAGOPOGON porrifolium. *Purple Goats-beard.* — Fr. Serfifi des pauvres. Salfifi commun. — Haberwurzel. Blaue Haberwurzel. Artifi.

Diese beyden Pflanzen sind bereits in dem vorhergehenden Hauptstück (S. 67. 68.) beschrieben worden; ich

*) Auch in den Morgenländern werden diese Sprößlinge als Sallat gegessen. A. d. Ueb.

ich habe daher hier blos zu bemerken, daß ihre jungen Wurzelsprossen, wenn sie ohngefähr fünf Zoll hoch gewachsen sind, gekocht und daß die Sprossen von der wilden Haberwurzel häufig dem Spargel vorgezogen werden. Beyde Pflanzen enthalten einen milchigten Saft, besitzen harntreibende Eigenschaften und sollen zur Abführung des Grieses aus den Harnwegen dienlich seyn.

Zweyter Abschnitt.

Blätterknospen und Mark der Pflanzen.

1) Areca oleracea. *Cabbage-tree.* — Fr. Palmiste franc. — Kohlpalme. Kohlbaum.

2) Arundo Bambos. *Bamboo-Cane.* — Fr. Le Bambou. Crambouse. — Bambusrohr.

3) Brassica oleracea *vel* sylvestris. *Sea* or *Common white Cabbage.* — Fr. Chou blond, Chou blanc pommé. — Weisser Blattkohl. Weisser Kopfkohl. — Hoher staudigter Meerkohl.

— — viridis. *Green Savoy Cabbage.* Fr. Chou verd. — Grüner Wirsing. Grüner Savoyerkohl.

— — Sabauda. *White Savoy Cabbage.* — Fr. Chou frisé blanc — Chou à la grosse côte blond — Gelber Savoyer Kohl. Wirsing.

— — botrytis. *Cauliflower.* — Fr. Chou fleur des Iardiniers. — Blumenkohl. Carviol.

Brassica

Braſſica oleracea alba. *White Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli blanc. — Weiſſer Blumenkohl. Weiſſer Carviol.

— — nigra. *Black Cauliflower Broccoli.* — Fr. Chou Broccoli noir. — Schwarzer Blumenkohl. Schwarzer Carviol.

Braſſica ſabellica. *Siberian Broccoli* or *Scotch Kale.* — Fr. Choux friſé. — Buſch oder Herzkohl. Welſchkohl.

Braſſica praecox. *Early Batterſea Cabbage.* — Früher Kohl.

Braſſica rapa. *Common Turnep.* — Fr. Rave commune. — Rüben. Weiſſe Rüben.

8) Cyperus Papyrus. *Paper Ruſh.* Fr. Papier des Syriens. Papier du Nil. — Papiercypergras.

9) Cycas circinalis. *Sago Palm-tree.* — Fr. Sago. Sagou. — Wilde Sagopalme. Sagobaum.

10) Portulaca oleracea. *Purslane.* — Fr. Pourpier ſauvage. — Portulack. Burzelkraut.

— — latifolia. — *Broad-leaved Garden Purslane.* — Fr. Pourpier des jardins. — Gärtner Portulack. Breitblättriger Portulack.

11) Smilax aſpera. *Red-berried rough Bindweed.* — Fr. Liſeron ou Liſet épineux. — Windekraut. Rauhe Stechwinde.

1) ARECA oleracea. *Cabbage-tree. Linn.* Syſtem. Natur. 730. — Palma altiſſima frondibus pinnatis, caudice aequali, ſtructu minore. *Mill.* Dict. 4. — Fr. Palmiſte franc. — Kohlpalme. Kohlbaum. Kohltragende Arecapalme.

Es iſt dieſes eine Palmenart, welche in Weſtindien einheimiſch iſt, und daſelbſt in einer kegelförmigen Geſtalt zu einer ſehr groſſen Höhe wächſet. Die Blätter ſind groß und gefiedert und die Lappen derſelben ſind ganz. Man findet an dieſem Baume männliche und weibliche Blühten, welcher aus einer und eben derſelben Blumenſcheide hervorkommen. Die männlichen Blumen ruhen auf einer zweigichten Kolbe, welcher aus einer zweyſchaaligten Blumenſcheide hervorſprieſſet; jede derſelben beſtehet aus drey ſcharfzugeſpizten ſteifen Blumenblättern, welche neun Staubfäden einſchlieſſen, von denen dreye länger ſind, als wie die übrigen. Die weiblichen Blumen entſpringen aus der nehmlichen gemeinſchaftlichen Blumenſcheide; ſie haben keine Fruchtröhren, ſondern es beſtehet eine jede von ihnen bloß aus drey ſcharf zugeſpitzten Blumenblättern. Wenn dieſe letzten abfallen, ſo ſchwillt der Fruchtknoten in eine beynahe eyförmige fibröſe Beere auf, welche einen eyförmigen Saamen enthält.

Dieſes iſt die einzige Palmenart, von welcher Linné ſagt, daß ſie eßbare Blätter oder Blätterknoſpen giebt, und es ſoll aus dem Mark dieſer Art der weſtindiſche Sago bereitet werden. Es läßt ſich aber nicht leicht beſtimmen, ob dieſes die einzige Palme ſey, welche den ſogenannten Palmenkohl (Fr. Choux Palmiſte.) trägt, weil die Beſchreibung, welche verſchiedne

Schrift-

Schriftsteller von dieser Art von Baume abgefaßt haben, sehr unbestimmt und ungewiß sind. Miller hat in seinem Wörterbuche zwoer Arten von eßbaren Palmen erwähnt, einer von Sloane, welche er den Kohlbaum (Cabbage-tree) nennt, und der andern von Houstoun, der er den Namen des Bergkohls (Mountain Cabbage) beylegt. Zu was für einer besondern Gattung der Palmen jede der hier erwähnten Arten gehöret, getrauet sich Miller nicht zu bestimmen, indem die beyden oben gedachte Verfasser einen sehr geringen Unterschied in den Beschreibungen dieser Bäume angegeben haben, denn nach Sloane ist es: *Palma altissima non spinosa, fructu pruniformi minore, racemoso sparso*, und nach Houstoun heißt der Baum: *Palma altissima non spinosa, fructu oblongo*). Es ist daher wahrscheinlich, daß beyde Schriftsteller eine und die nehmliche und zwar diejenige Art darunter verstehen, welche Linné *Areca oleracea* nennt. Da jedoch dieses eine Materie ist, welche nicht vollkommen ausgemacht werden kann,*) so werde ich die von Millern angeführte Kohlbäume mit seinen eignen Worten beschreiben. „Dieser Baum erreichet eine sehr grosse Höhe in Gegenden wo er von „Natur wächset. Ligon sagt in seiner Geschichte von

*) Nach Aublets Versicherung (Supplem. p. 104) sind die Köpfe aller Palmenbäume eßbar; in Gviana aber ziehet man diejenigen den übrigen vor, welche mit dicken Knospen versehen sind. Indessen aber pflegt man diese Knospen zu schonen, weil die Bäume dadurch zerstöhret werden. Die zarten Palmenblätter haben einen Geschmack, der in etwas den Artischocken gleich kömmt. Man ißt dieselben roh mit Salz, röstet sie in der Pfanne mit Butter, oder richtet sie mit einer weissen Sauce zu; auch werden sie gekocht. A. d. Ueb.

»von Barbadoes, daß auf dieser Insel einige solche »Bäume wüchsen, welche über zweyhundert Fuß hoch »wären, und er habe erfahren, daß dieselben in hun»dert Jahren zu ihrer Reife gediehen und sodann erst »Saamen brächten. Die Stämme dieser Bäume »werden selten stärker als eines Mannes Schenkel; »sie sind glätter als die mehresten andern Palmen, »denn die Blätter fallen im natürlichen Zustande gänz»lich von denselben ab und lassen blos die Spuren oder »Merkmale zurück, wo sie gestanden haben. Die »Blätter (oder Zweige) sind zwölf bis vierzehn Fuß »lang; die kleinen Blätter oder Lappen sind ohngefähr »einen Fuß lang und einen halben Zoll breit, mit verschie»denen der Länge nach laufenden Falten oder Furchen »versehen; sie haben ein weiches spitziges Ende und sind in »einer wechselsweisen Lage geordnet. Die Blumen kom»men in langen lockern Büscheln unter den Blättern her»vor; diese theilen sich in viele freyhängende lockere Fa»sern und sind beynahe vier Fuß lang: die Blumen stehen »auf ihnen ganz dünne. Nach den weiblichen Blumen »kömmt eine Frucht von der Grösse einer Haselnuß zum »Vorschein, die eine gelblichte Haut hat, und dicht an »den Fasern des Hauptstiels ansitzt.«

»Da die innersten Blätter dieses Baumes die »künftigen Knospen deutlicher in sich schliessen, als die »meisten von den übrigen Palmenarten, so hat man dem»selben zum Unterschied den Namen des Kohlbaums »oder der Kohlpalme beygelegt. Denn die in dem »Mittelpunkt enthaltenen Schößlinge sind, ehe sie der »Luft ausgesezt werden, weiß und zart, wie die meh»resten andern gebleichten Pflanzen, und diese sind »derjenige Theil, den die dasigen Einwohner heraus»schneiden und essen. Man macht diesen Theil häufig »ein, und verschickt ihn unter dem Namen *Cabbage* »(Kohl) nach England. Sind aber die erwähnten

„Schößlinge einmal abgeschnitten, so nehmen die „Pflanzen ab und wachsen nie wieder, ja sie werden „dadurch gänzlich zerstöret und dieses ist die Ursache, „warum man anjezt auf denen nahe an den Colonien ge„legnen Inseln wenig dergleichen Bäume mehr antrift, „und diese wenigen hat man blos zur Zierde noch „übrig gelassen.“

Diese Nachricht theilt uns **Miller** von den Kohlpalme des **Sloane** mit: von derjenigen, welche **Houstoun** beschrieben hat, sagt er: „daß die Frucht „dieser Palmenart ohngefähr anderthalb Zoll lang ist, „und beynahe zween Zoll im Umfang hält. Die „Blumenknospen, welche in dem Mittelpunkt der „Pflanze hervorgebracht werden, schneiden die Ein„wohner des Landes ab, kochen und essen selbige zu „ihrer Mahlzeit und legen ihnen den Namen Berg„kohl (*Mountain Cabbage*) bey.“

Aus diesen Nachrichten von den zween erwähnten Bäumen ersiehet man, daß von dem einen die Blätterknospen, von den andern aber die Blumenknospen gegessen werden; ein Umstand, welcher anzuzeigen scheint, daß dieses wirklich zwo verschiedne Arten sind, woferne nicht beyderley Knospenarten des nehmlichen Baumes auf die hier gemeldete Weise benuzt werden.

Was die Linnéische Gattung *Areca* betrift, so bestehet sie nur aus zwo bis jezt bekannten Arten, welche die *Areca oleracea* und *Areca Catechu*, gemeine Areca oder Catechupalme oder Pinangbaum *) heissen. Aus dem Safte der letztern soll die Japanische

*) Von dieser Art kömmt die Arecanuß, welche mit dem Betel in Ostindien gekauet wird, wodurch der Speichel sich roth färbet und der Athem einen Wohlgeruch bekommt. Von einigen wild wachsenden Arten davon, deren Rumph erwähnet, ist auch der Kohl

oder

sche Erde (*Terra Iaponica*) der Apothecker oder der Catechusaft (nach neuern Entdeckungen aber aus der *Mimosa Catechu L.*) bereitet werden. Der zulezt erwähnte Baum wird Faufel genannt. Der Schifskapitain Dampier fand, auf seiner Reise um die Erde, sehr viele Kohlpalmen auf der Insel St. Jago, nahe an der Erdenge von Darien in der Südsee, wo selbst er die Länge eines solchen Baums ausmaß, welche sich auf hundert und zwanzig Fuß belief; die Blätter oder Aeste derselben hielten zwölf bis vierzehn Fuß. In der Mitte der Aeste wuchs, wie er es nennt, die Frucht (das heißt: der Kohl) welche ohngefähr einen Fuß lang, und so dick wie eines Mannes Unterschenkel war; sie hatte eine weisse Farbe, und, man mochte sie roh oder gekocht essen, einen sehr süssen Geschmack. Zwischen dem Kohl und den Aesten erblickte man viele kleine, ohngefähr einen Fuß lange Zweige, an deren Enden harte, runde Beeren, von der Größe der Kirschen wuchsen, welche nach dem Abfallen ein gutes Futter für die Schweine abgaben. *)

Innerhalb des Körpers dieser Bäume findet sich ein Mark, des einer gewissen Art von Würmern zur Nahrung dienet, und worinnen, wenn die Bäume gefället werden, sich dieselben in sehr grosser Menge erzeugen. Diese Würmer oder Larven **) werden

oder Palmiet und von andern die Frucht eßbar. A. d. Ueb.

*) Mit der Kohlpalme hat der kleine Sagonaster oder Nibun einige Aehnlichkeit, welcher ebenfalls einen eßbaren Kohl trägt; das äussere Fleisch der Frucht aber, worinnen ein grauer Kern liegt, ist sehr scharf und ätzend. (S. Linné Natursystem B. I. S. 180. f.) A. d. Ueb.

**) Es sind dieses die Larven von dem Palmenbohrer (*Carculio Palmarum Linn.*), welche, ehe man sie ißt, vorher gebraten werden. A. d. Ueb.

auf einigen westindischen Inseln von den Franzosen gegessen, und für eine grosse Delicatesse gehalten. Sie sind ohngefähr eines kleinen Fingers groß, und haben einen schwarzen Kopf, welcher der Dicke des Körpers gleich kömmt. Die Art, dieselben zur Speise zuzurichten, ist, daß man sie an dünne hölzerne Spiesse anreihet, und sodann von weitem an das Feuer sezt; so bald als sie durch und durch warm sind, besprengt man sie mit zerriebner Brodkruste, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, damit diese Dinge das Fett in sich saugen. Sind die erwähnten Würmer genugsam geröstet, so werden sie mit Pommeranzen- oder Citronensaft gegessen.

2) ARVNDO Bambos. *Bamboo-Cane. Linn.* Sp. pl. 120. — Tabaxir et Mombu arbor. *Bauh.* Hist. I. p. 222. — Fr. Le Bambou. Crambouse — Bambusrohr. Bambosrohr.

Diese besondere Art von Rohr (welche auf Zeylon Unaghas genennnt wird) ist in beyden Indien einheimisch, wo selbst sie öfters eine Höhe von sechzig Fuß erreichet. Die Hauptwurzel derselben, welche lang, dick und mit Gelenken versehen ist, breitet sich in horizontaler Lage aus, und treibet viele cylindrische holzigte Fasern, die viele Fuß lang sind und eine weißlichte Farbe haben. Aus den Gelenken der Hauptwurzel erheben sich verschiedne runde, mit Gelenken versehene Stengel zu einer ausserordentlich beträchtlichen Höhe, und es spriessen, ohngefähr zehn bis zwölf Fuß hoch von der Oberfläche der Erde, an den Gelenken derselben verschiedne Stengel hervor, welche an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget sind. Diese Stengel schiessen eben so in die Höhe als wie die

aus

aus denen sie entsprungen sind. Pflanzet man einen davon nebst einem Stück von dem ersten Stengel, aus welchem er entsprossen ist, so wächset derselbe fort und vermehret auf diese Weise seine Art. An ihren Gelenken sind sie mit einem oder zween scharfen steifen Dornen bewafnet, und mit länglicht eyförmigen, acht bis neun Zoll langen Blättern versehen, welche auf kurzen Stielen stehen. Die Blumen kommen in grossen Rispen, aus den Gelenken der Stengel hervor; es sitzen ihrer drey in einem Bündel auf ihrem Blumenboden eingeschlossen. Sie gleichen den Blumen des gemeinen Schilfrohres, und es folgen auf dieselben eben solche Saamen wie beym letztern, welche mit einer Wolle umgeben sind.

Die jungen Blätterknospen sind in eine dunkelgrüne Rinde eingeschlossen. Wenn dieselben noch sehr zart sind, so legt man sie in eine aus Weineßig, Salz, Knoblauch und den Schoten vom indianischen Pfeffer (Capsicum) zubereitete Brühe und auf diese Art eingemacht, stehen sie in Indien als ein vortrefliches Gewürze (unter dem Namen Atchiaar) in grossem Ansehen und sollen zur Beförderung des Appetits und der Verdauung sehr dienlich seyn. Die jungen Stengel sind fast ganz dicht, und enthalten einen milchichten, süssen Saft; so wie dieselben an Alter zunehmen, so werden sie hohl, ausgenommen an den Gelenken, woselbst sie durch eine holzigte Membrane verstopft sind, auf welcher der besagte Saft befindlich ist, der in eine Substanz zusammenbäckt, welche Tabaxir oder Mombu- oder Bambuszucker genennt wird. Die Alten schätzten diese Substanz in einigen besondern Krankheiten so hoch, daß sie am Werthe ihrem Gewichte nach dem Silber gleich gehalten wurde. Die alten Stengel halten in ihrem Durchmesser fünf bis sechs Zoll; sie haben sodann eine glänzend gelbe Farbe

und sind so hart und dauerhaft, daß sie zum Bauen gebraucht werden können. Durchbohret man die innerhalb der Gelenke befindlichen Membranen, so geben diese Stengel sehr gute Wasserröhren ab. Die Tahitier machen Flöten aus denselben, die ohngefähr zween Fuß lang sind und nur zwey Löcher haben, welche sie mit dem ersten Finger der linken und dem mittlern der rechten Hand zuhalten und sodann durch die Nase blasen.

3) 4. 5. 6.) BRASSICA oleracea. *Sea or Common white Cabbage. Linn.* Spec. pl. 952. — Fr. Chou blond. Chou blanc pommé. — Weisser Blattkohl. Weisser Kopfkohl.

Diese Pflanze ist in England einheimisch und man findet sie an den Seeküsten wild wachsen. Der Blumenkohl (*Brassica oleracea botrytis. Cauliflower.* Fr. Chouxfleur des jardiniers) der Busch- oder Herzkohl (*Brassica oleracea sabelica.* Fr. Choux frisé. Engl. *Siberian Broccoli. Scotch Kale*) und der Frühkohl (*Brassica praecox.* Engl. *Early Battersea Cabbage.*), werden vom Ritter Linné blos zu Abänderungen des weissen Blattkohls (*Brassica oleracea*) gemacht. Es ist sehr schwer zu bestimmen, ob dieser Naturforscher hierinnen Recht habe, denn die grosse Anzahl der anjezt gezogenen Kohlarten macht es unmöglich, mit Gewißheit zu bestimmen, welches wirkliche Arten und welches blosse Abänderungen sind. Und diese Schwierigkeit wird überdieses beständig immer mehr und mehr dadurch vermehret, daß der Blumenstaub der einen Art mit einer andern vermischt wird, und also dadurch wieder neue Spielarten entstehen. Unterdessen aber hat man doch einige Wahrscheinlichkeit vor sich, daß der Blumenkohl eine besondere Art ausmacht,

macht, und es ist so viel gewiß, daß die verschiednen Arten von Broccoli Abänderungen des Blumenkohls sind. Diese Arten und Spielarten sind allzu bekannt, als daß eine Beschreibung davon erforderlich wäre, und die jungen Sprößlinge derselben werden den mehresten andern Vegetabilien allgemein vorgezogen. *)

7) BRASSICA Rapa. *Common Turnep. Linn.* Spec. plant. 931. — Rapa satiua rotunda. *Bauh.* Pin. 89. — Fr. Rave. — Gemeine Rübe. Weisse Rübe.

Dieser Pflanze ist bereits im ersten Hauptstück (S. 38.) gedacht worden. Da aber auch die Blätterknospen im Frühling häufig gegessen werden, so verdient sie hier ebenfalls eine Stelle. Sie sind, wenn man sie sehr zart sammlet, ein sehr vortreflicher Sallat. **)

*) Von den Kohlarten und ihren Abänderungen, siehe unten unsere Zusätze. A. d. Ueb.

**) Die Abänderungen dieser Art sind folgende. Es giebt runde Rüben (Rapa satiua rotunda radice candida *Bauh.* Pin. 89. Rapa rotunda *Mill.* Engl. *Round Turnep.* Fr. Navet commun blanc rond) und lange Rüben (Rapa satiua oblonga seu femina *Bauh.* Pin. 90. Rapa oblonga *Mill.* Engl. *Long-rooted Turnep.* Fr. Navet commun blanc long. — Zu der runden Sorte gehören: 1) Die rothköpfigten Rüben oder grosse rothköpfigte Wasserrüben (*Red-topped* oder *Red-rooted Turnep*), welche so weit als wie sie über der Erde hervorragen, roth aussehen und sehr schmackhaft, jedoch nicht so gut als wie die nächstfolgende Spielart sind. 2) Die grünköpfige Rüben (*Green topped Turnep*) werden sehr dick, halten sich am längsten, und sind am wohlschmeckendsten.

8) CYPERVS Papyrus. *Paper-Rush. Linn.* Sp. pl. 70. — Papyrus syriaca et siciliana. *Bauh.* Pin. 19. — Fr. Papier de Syriens. Papier du Nil. — Papiercyperngras. Papierpflanze. Papierschilf.

Es ist dieses eine grasblätterige Pflanze, welche in Aegypten, *) Syrien und einigen andern Theilen im Orient wächset. Sie hat eine kriechende eines Arms dicke Wurzel, aus welcher ein dicker Busch von langen und schmalen Blättern hervorspriesset. Mitten unter diesen steigen sehr dicke dreyeckigte blätterlose Stengel empor, welche sich in Dolden endigen, die aus kleinen spreuähnlichen, wie Dachziegel über einander liegenden Blumen bestehen. Die Strahlen der Dolde sind lang, dünne, ausserordentlich zahlreich, stehen fast ganz aufrecht und haben eine gleiche Länge. Ein jeder Strahl kömmt aus einer kurzen, deutlich zu unterschei-

sten. 3) Die runde gelbe Rübe oder gelbe holländische Rübe (*Yellow Turnep. Yellow Dutch Turnep*), ist auch inwendig gelb und scheint keine bloß zufällige Spielart zu seyn. 4) Die schwärzlichten Rüben (*Blackrooted Turnep.* Fr. Navet gris.) werden, weil sie zur Speise und auch für das Vieh wenig tauglich sind, in England wenig gezogen. 5) Die Mayrüben, Tellerrüben, frühe holländische Rüben (*Early Dutch Turnep*) sind wenn man sie jung verbraucht, ziemlich gut und verdienen um deswillen gebaut zu werden, weil sie im May schon genutzt werden können. — Die langen Rüben muß man ebenfalls sehr jung essen, indem sie, wenn sie älter werden, zu holzigt schmecken. Einige halten diese Abart für eine besondre Art. A. d. Ueb.

*) Zu verwundern ist es allerdings, daß Forskål auf seiner Reise diese Papierpflanze in Aegypten nicht angetroffen hat. A. d. Ueb.

scheidenden Scheide, und gegen die Spitze zu ist derselbe mit pfriemenförmigen, unmittelbar ansitzenden, einzelnen kleinen Aehren versehen, deren drey bey einander auf einem kurzen Stiele stehen. Die Blume enthält drey kurze Staubfäden, die mit länglichten Staubbeuteln besetzt sind, und einen dünnen Fruchtweg, auf welchem sich drey haarförmige Narben befinden. Der Fruchtknoten ist klein, und es wird aus solchem ein dreyeckigter scharf zugespitzter Saame.

In dem Stengel dieser Pflanze ist ein süsses und nahrhaftes Mark enthalten, dessen sich die alten Aegyptier wie Brod bedienet haben. *) Es ist anjezt noch ungewiß, ob sie aus den Stengeln oder Blättern ihr Papier gemacht haben, und die Art es daraus zu verfertigen ist zu unsern Zeiten unbekannt. Indessen scheint es doch, daß zu Moses Zeiten dieses einzige Papier im Gebrauch gewesen sey. Die Aegyptier machen ebenfalls Segel und so gar Bote aus dieser Binsenart, die sie mit Schleim und Pech zuschmieren, und in einem dergleichen Kästchen wurde Moses von seiner Mutter (2. B. Mos. 2. v. 3.) versteckt. —

Diese Boote sind in den östlichen Theilen von Afrika anjezt noch im Gebrauch, woselbst sie auf stillstehenden Wassern zum Vergnügen gehalten werden.

9) CYCAS circinalis. *Sago Tree. Linn.* Sp. pl. 1658. — Palma indica, caudice in annulo protuberante distincto. *Raii* Hist. 1360. —

*) Das gemeine Volk ißt den Blätterstamm unten an der Wurzel; die Halme enthalten in der Jugend einen süßen Saft, im Alter aber ein dickes Mark. Auch die Wurzel soll einen angenehmen Geschmack und Geruch haben. A. d. Ueb.

Fr. Sagou. Sago. Palmier fougère d'Amboine. — Sagobaum. Sagopalme.

Diese Palmenart wächset ungepflanzt in Ostindien und insonderheit auf der malabarischen Küste. Sie steiget mit einem geraden Stamm bis vierzig Fuß und darüber in die Höhe, der viele Kreise seiner ganzen Länge nach macht, welche durch die alten abgefallenen Blätter verursacht werden. Es lassen nehmlich dieselben, da sie in einer kreisförmigen Ordnung rings um den Stamm herum stehen und solchen mit ihrer Grundfläche umfassen, bey dem Abfallen die Spuren ihrer vormaligen Gegenwart zurück. Die Blätter sind gefiedert und sieben bis acht Fuß lang. Die Flügel oder Lappen derselben sind lang, schmal, ganz, von einem glänzenden Grün, durchgängig von einerley Breite, an der Spitze lanzettenförmig, dicht zusammengedrängt und sie stehen unter rechten Winkeln zu beyden Seiten der mittlern Rippe wie die Zähne eines Kamms. Die Blumen kommen in langen Bündeln an den Stielen der Blätter hervor, und es folgt auf selbige eine eyförmige Frucht, von der Grösse einer grossen Pflaume, die, wenn sie reif ist, roth aussiehet und einen angenehmen Geschmack hat. Eine jede Frucht enthält eine harte braune Nuß, welche einen weissen Kern einschliesset, dessen Geschmack der Kastanie gleichet. *)

Es ist dieses für die Einwohner in Indien ein sehr nutzbarer Baum, denn er giebt nicht nur einen beträchtlichen Theil ihres gewöhnlichen Unterhalts ab, sondern er macht auch einen einträglichen Handlungszweig bey ihnen aus. Der Stamm desselben enthält eine mehlichte Substanz, welche sie auf folgende Weise ausziehen

*) Diese Kerne werden auch in Salzwasser gekocht oder eingepöckelt und mit Gewürz gegessen. A. d. Ueb.

ziehen und Brod daraus machen. Sie sägen den Körper des Baums in dünne Stücken, zerstoßen diese in einem Mörser und giessen Wasser auf die Masse; man läßt sodann alles zusammen einige Stunden stehen, damit es sich setzen kann. Ist dieses geschehen, so seihet man es durch ein Tuch, wo die feinern Theilchen des Mehles mit dem Wasser durchlaufen und die gröbern zurück bleiben, welche letztern sodann weggeworfen werden. Hat sich hierauf der mehlichte Theil gnugsam auf dem Boden abgesezt, so gießt man das Wasser ab und trocknet das Mehl gehöriger Weise, welches sodann gelegentlich zu Kuchen geformt und gebacken wird. Diese Kuchen sollen fast eben so gut als wie Weißenbrod schmecken und sie dienen den dasigen Einwohnern auf drey bis vier Monate im Jahre zum Unterhalt.

Wird eben dasselbe Mehl zu einem feinern Pulver*) gerieben und zu Körnern gemacht, so wird daraus die sogenannte Sagugraupe oder Sagugrütze, **) welche in alle Theile von Europa verschickt wird

*) Zur Bereitung der Sagogrütze nimmt man die erwähnten Kuchen, wäscht sie mit Wasser ab, gießt das Wasser gelinde ab, trocknet das übriggebliebne Mehl an der Luft, reibt es ganz locker zwischen den flachen Händen, daß es in kleine Theile zerfällt, die man auf einem ausgebreiteten Tuche schüttelt, wovon sie die Gestalt kleiner Körner bekommen. Hierauf siebt man sie durch, trocknet sie sodann erstlich in der Sonne und hernach in eisernen Pfannen über einem gelinden Feuer bis sie harte werden, und diejenige Beschaffenheit bekommen, in der sie nach Europa verschickt werden. (S. Anmerk. über den Sagobaum von C. H. Braad in den Schwed. Abhandl. B. 37. S. 147.) A. d. Ueb.

**) Aus dem Sagomehl kocht man mit der Milch aus Kokos-

wird und in den Apotheken als ein stärkendes Mittel zu haben ist. *)

Es giebt noch eine andere in Westindien bereitete Art von Sago, welche eben so wie die orientalische nach

Kokosnüssen oder mit Wasser, Salz und Gewürzen, einen Brey. — Man kann auch diesen Brey als Stärke, zum Leimen und Steifen des Papiers, wie auch zu andern Sachen, gebrauchen. — Der Kohl vom Sagobaum wird ebenfalls gegeßen, jedoch selten, weil sein Geschmack nicht so gut als der von der Kohlpalme ist. A. d. Ueb.

*) Linné rechnet zu dieser Gattung noch den Baum, welchen Rumph *Olus Calappoides*, Kalappuskohl, und Houttuyn den Ananasbaum nennt, der aber in Ansehung seines Nutzens und anderer Absichten von dem vorigen verschieden ist. Die Frucht, welche dieser Baum, wenn er fünf bis sechs Fuß hoch ist, trägt, gleichet einer Ananas, an der man jedoch die dieser Frucht eigne Krone nicht bemerkt; sie ist von aussen schuppigt und hat an jeder Schuppe eine zarte Spitze; der Farbe nach ist sie graugelb und mit einem schmierigten Staube überzogen. Diese Ananas scheint die männliche Blühte zu seyn. An dem weiblichen Baum kömmt eine kleine Ananas am Gipfel hervor, deren Schuppen, zwischen denen die Fruchtstiele sich befinden, weit offen stehen. An diesen Stielen wachsen drey bis vier rundlichte Früchte von der Grösse eines Hünereyes, welche glatt sind und in denen ein dicker, länglichter, weisser Kern enthalten ist. — Die jungen Sproßen dieses Baums sind sehr mürbe und können wie Spargel gegessen werden. Die jungen in Wasser gekochten Blätter geben ein gutes Gemüse ab. Auch die Früchte sind brauchbar, jedoch bedürfen dieselben vorher einer besondern Zubereitung; denn roh hält man sie für schädlich und den ausgepreßten Saft für giftig. (S. Linné Pflanzensystem Nürnb. 1777. Th. I. S. 85). A. d. Ueb.

nach Europa geschickt wird. Allein die westindische ist der Güte nach weit geringer als wie die leztern. Sie soll aus den Mark der *Areca oleracea.* (S. oben S. 111.) gemacht werden. *)

10) PORTVLACA oleracea. *Purslane. Linn.* Sp. pl. 638. — Portulaca angustifolia sylvestris, *Bauh.* Pin. 288. — Fr. Pourpier. — **Wilder Portulack. Burzelkraut.**

Der Portulack ist eine Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert und in den wärmern Theilen von Europa und in Amerika wild wächset. Sie hat viele runde, dicke, röthlichte, saftvolle Stengel, die beynahe anderthalb Fuß lang sind, und gemeiniglich auf der Erde liegen. Diese theilen sich in viele Zweige, welche mit fleischichten, keilförmigen, an dem Stengel ansitzenden Blättern versehen sind, deren einige blaßgrün, andere röthlicht aussehen und deren viere oder mehrere mit einander meistens quirlförmig geordnet stehen. Zwischen denselben kommen die Blumen hervor; sie haben keine Stiele, sind klein, von einer gelblichten Farbe und aus fünf flachen aufrecht stehenden stumpfen Blumenblättern, nebst vielen haarförmigen Staubfäden, die ohngefähr halb so lang als wie die Blumenblätter sind, und

*) Der Sago wird wahrscheinlicher Weise aus mehrern Palmarten, welche ein mehlichtes Mark enthalten, oder auch aus solchen Pflanzen deren Früchte und Saamen mehlicht sind, bereitet. So wird der nordamerikanische oder weisse Sago oder Bowens Sagopulver (siehe unten die Zusätze) aus dem *Phaseolus Max Linn.* gemacht; allein dieser letztere hat nicht das Schleimichte der wahren Sagogrütze, sondern er wird bald in Mehl aufgelöset, wenn man ihn in Wasser oder Milch kocht. A. d. Ueb.

und aus einer Fruchtröhre zusammengesezt, auf welcher oben länglichte Narben befindlich sind.

Diese Pflanze wird häufig in den Gärten zu Sallaten gezogen und die Veränderung, welche sie von der Cultur erleidet, bestehet hauptsächlich darinnen, daß ihre Blätter breiter und saftreicher werden. *) Viele Personen halten sehr viel auf den Portulack; allein es ist derselbe von einer sehr kühlenden Eigenschaft und sollte, da er das Blut sehr abkühlet, spärlicher genossen werden.

11) SMILAX aspera. *Red-berried rough Bindweed. Linn.* Sp. pl. 1358. — Smilax aspera, fructu rubente. *Bauh.* Pin. 296. — Fr. Liseron ou Liset épineux. Salsapareille d'Espagne. Gros gramé. — Windekraut. Rauhe Stechwinde.

Diese strauchigte Pflanze wächset in Spanien, Italien und dem gelobten Lande (auch in Sicilien, Oesterreich und den südlichen Theilen von Frankreich) wild. Ihre Wurzel ist fleischigt. Aus derselben entspringen verschiedne schwache, braune, dünne, eckigte Stengel, welche mit kurzen, gekrümmten Dornen bewafnet

*) Es giebt dreyerley Spielarten des Portulacks: 1) der wilde Portulak (Engl. *Wild Purslane.* Fr. Pourpier sauvage) welcher kleinere, minder saftige Blätter hat; 2) der grüne (Engl. *Green Purslane.* Fr. Pourpier verd.) dessen Blätter dunkelgrün aussehen, und 3) der goldgelbe (Engl. *Golden Purslane.* Fr. Pourpier doré) welche gelbe Blätter hat. Alle diese Spielarten entstehen zufälliger Weise aus dem Saamen. — Man nimmt die Portulackblätter mit zu den kühlenden Bouillons, und kocht sie als Gemüse an das Fleisch. In Frankreich werden auch die zarten Stengel als Sallat genoßen. A. d. Ueb.

bewafnet und an den Gelenken mit Gabeln versehen sind, womit sie sich um eine benachbarte Pflanze schlingen und auf diese Art sieben bis acht Fuß hoch steigen. Die Blätter sind groß, steif, herzförmig gestaltet, sehr scharf zugespizt, von einer röthlichen Farbe, an ihren Rändern mit kurzen röthlichten Stacheln versehen und sie ruhen auf dünnen Stielen. Die Blumen sprieſſen in kleinen Bündeln, an den Ecken der Stengel hervor und die männlichen und weiblichen Blühten befinden sich auf abgesonderten Pflanzen. Die männlichen Blumen sind aus einem sechsblättrigen glockenförmigen Blumenkelch, zusammengesezt, welcher sechs, mit länglichten Staubbeuteln versehene, Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen haben ebenfalls keine Blumenblätter, sondern jede derselben beſteht aus einem ovalen Fruchtknoten, auf welcher drey Fruchtröhren ruhen. Die Frucht ist eine kleine rothe Beere, welche drey Zellen hat, deren jede zwo Saamen in sich faßt.

Die jungen zarten Blätterknospen werden so wie andere von dieser Klasse gekocht und gegeſſen. Es giebt zwo oder drey Abänderungen dieser Pflanze von denen die eine insbesondere weisse Beeren trägt.

Drittes Hauptstück.

Eßbare Blätter.

Erster Abschnitt.

Rohe Sallatarten.

1) Apium Petroſelinum. *Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie.
Apium criſpum. *Curled-leaved Parsley.* — Fr. Perſil friſé. — Krausblättrige Peterſilie.

2) Allium Cepa. *Common Onion.* — Fr. Oignon commune. — Zwiebel. Gemeine Zwiebel.

3) Allium Schoenopraſum. *Cives.* — Fr. Civette. Ciboulette. — Schnittlauch. Graslauch.

4) Allium oleraceum. *Wild Garlick.* — Fr. Ail ſauvage. — Kohlknoblauch.

5) Artemiſia Dracunculus. *Taragon.* — Fr. Eſtragon. — Dragon. Dragun.

6) Alſine media. *Common Chickweed.* — Fr. Morgeline. — Hühnerdarm. Hühnerbiß. Vogelkraut. Mäuſegedärme.

7) Borago officinalis. *Borage.* — Fr. Bourrache. — Borretſch.

8) Cacalia ficoides. *Fig Marigold-leaved Cacalia.* — Fr. Cacalie à feuilles du Figuier. — Feigenblättrige Peſtwurzel.

9) Cichorium Endiuia. *Endive.* — Fr. Chicorée douce. — Endivien. Winderendivie. Andive.

Cicho-

Cichorium Endiuia crispa. *Curled-leaved Endive.* — Fr. Chicorée blonde frisée. — Krauſe Endivien.

10) Cochlearia officinalis. *Scurvygraſs.* — Fr. Herbe aux Cuilliers. — Löffelkraut.

11) Eryſimum Alliaria. *Jack by the Hedge.* — Fr. Alliaire. — Knoblauchkraut. Läuchel. Ramſchelwurzel.

12) Eryſimum Barbarea. *Winter Creſs* or *Rocket.* — Fr. Herbe de St. Barbe. Barbarine d'Orient. — Winterkreſſe.

13) Fucus ſaccharinus. *Sweet Fucus* or *Sea-belts.* — Zuckerſüſſes Meergras.

14) Fucus palmatus. *Handed Fucus.* Handförmiges Meergras.

15) Fucus digitatus. *Fingered Fucus.* Fingerförmiges Meergras.

16) Fucus eſculentus. *Edible Fucus.* Eßbares Meergras.

17) Hypochaeris maculata. *Spotted Hawkweed.* Gefleckres Habichtkraut. Coſtenkraut. Wullhabichtskraut.

18) Lactuca ſatiua. *Lettuce.* — Fr. Laitue ordinaire. — Sallat. Gemeiner Sallat. Lattich. Kopflattich.

19) Leontodon Taraxacum. *Dandelion.* — Fr. Dent de Lion. Piſſe en lit. — Löwenzahn. Pfaffenblatt. Pfaffenröhrlein. Hundsblumen.

20) Lepidium ſatiuum. *Garden Creſs.* — Fr. Creſſon alénois. — Gartenkreſſe.

21) Lepidium virginicum. *Virginian ſciatic Creſs.* — Fr. Creſſon de Virginie. — Virginiſche Kreſſe.

22) Mentha ſatiua. *Marſh* or *Curled Mint.* — Fr. Menthe friſée. — Gemeine Krauſemünze.

23) Mentha viridis. *Spear Mint.* — Fr. Menthe romaine ou Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

24) Oxalis Acetoſella. *Wood Sorrel.* — Fr. Pain de Coucou. Alleluia. Oſeille ſauvage. — Sauerklee. Buſchampfer. Alleluja.

25) Poterium Sanguiſorba. *Garden Burnet.* — Fr. Pimpernelle d'Italie. — Welſche Pimpinelle. Kleine welſche Bibernelle. Sperberkraut.

26) Primula veris. *Common Cowſlips* or *Paigles.* — Fr. Primevére. Primeroſe. — Schlüſſelblumen. Himmelſchlüſſel. Petersſchlüſſel.

27) Rumex ſcutatus. *Round-leaved Sorrel.* — Fr. Oſeille franche — Rundblättriger Sauerampfer.

28) Rumex Acetoſa. *Common Sorrel.* — Fr. Oſeille ordinaire. — Gemeiner Sauerampfer.

29) Salicornia europaea. *Iointed Glaſswort* or *Saltwort.* — Fr. Salicot. — Salzkraut.

30) Scandix Cerefolium. *Common Chervil* — Fr. Cerfeuil. — Körbel. Kerbel.

31) Scandix odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Spaniſcher Körbel. Aniskörbel. Myrrhenkörbel.

32) Sedum reflexum. *Yellow Stone-Crop.* — Fr. Tripe madame. — Tripmadam. Gelber Mauerpfeffer.

33) Sedum rupeſtre. *St. Vincent's Rock. Stone-Crop.* Fr. Orpin de roche — Fette Berghenne.

34) Siſymbrium Naſturtium. *Water-creſs.* — Fr. Creſſon d'eau. — Brunnenkreſſe. Waſſerkreſſe.

35) Sinapis alba. *White Muſtard.* — Fr. Moutarde. — Weiſſer Senf. Gartenſenf.

36) Tanacetum Balſamita. *Coſtmary.* — Fr. Coq. Coqu. Paté. — Koſtwurz. Frauenmünze. Münzbalſam.

37) Valeriana Locuſta. *Lambs Lettuce.* — Fr. Mache des jardins — Rapünzelſallat. Kleiner Baldrian. Lämmerlattich. Ackerſallat. Feldſallat.

38) Veronica Beccabunga. *Brookline.* — Fr. Beccabunga. Mouton d'eau. Berle. — Bachbungen. Waſſerbohnen. Waſſerbungen.

39) Vlua Lactuca. *Green Laver.* — Fr. Laitue tremblante. — Lattichulve. Lattichartige Ylle.

1) APIVM Petroſelinum. *Linn. Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie. (Siehe oben im zweyten Abſchnitt des erſten Hauptſtücks S. 34.)

Der Gebrauch der Peterſilienblätter iſt in den Küchen zur Gnüge bekannt, und die Kräfte dieſer Pflanze ſind bereits oben (S. 34.) beſchrieben worden. Indeſſen muß ich hier noch bemerken, daß einige Landleute in England ganze Felder mit Peterſilie zum Beſten für ihre Schaafe beſäen, weil dieſelbe ein allgemeines Verwahrungsmittel gegen das Faulwerden iſt, wenn ſie wöchentlich zwey- oder dreymal damit gefüttert werden. Allein dieſes läßt ſich gar nicht bewerkſtelligen,

wo es zu viel Haasen und Kaninchen giebt, welche nach diesem Kraute so sehr gelüsten, daß sie von weit entlegnen Oertern sich dahin versammlen und in kurzer Zeit ein grosses Feld verwüsten.

2) ALLIVM Cepa. *Linn. Common Onion.* — Fr. Oignon. — Die gemeine Zwiebel.

Der gemeinen Zwiebel habe ich bereits oben (S. 30.) erwähnet, und ich führe sie hier blos um deswillen an, weil ihre Blätter zum gemeinen Gebrauch andern rohen Sallatkräutern beygemischt werden.

3) ALLIVM Schoenoprasum. *Cives. Linn.* Sp. pl. 432. — Porrum sectivum iuncifolium *Gethyllis. Bauh.* Pin. 72. — Fr. Civette. Ciboulette. Cive d'Angleterre. — Schnittlauch.

Der Schnittlauch ist in Sibirien einheimisch. In Vergleichung mit der vorigen Art ist derselbe sehr klein, denn seine Blätter und Stengel werden selten über sechs Zoll lang und an den Wurzeln sind nie Zwiebeln*) befindlich. Die Blätter haben eine pfriemenförmige Gestalt und sind hohl; der Stengel ist blätterlos. Diese Pflanze stand ehedem in grossem Ansehen und wurde im Frühlinge zu den Sallaten hinzugesetzt, anjetzt aber wird dieselbe nicht sehr gebrauchet. Ihrem Geschmack, Geruch und Kräften nach, kömmt sie sehr mit der gemeinen Zwiebel überein. **)

4) AL-

*) Es sind allerdings viele kleine, weiße, glatte Zwiebeln von kegelförmiger Gestalt an denselben befindlich, welche einen schwachen, jedoch angenehmen Zwiebelgeschmack haben. A. d. Ueb.

**) Der Schnittlauch wird in Schlesien noch häufig in Suppen und Saucen, als Gemüse an das Rind- und

Schöp-

4) ALLIVM oleraceum. *Wild Garlick. Linn.* Spec. plant. 429. — Allium montanum bicorne, flore exalbido. *Bauh.* Pin. 75. — Fr. Ail ſauvage. — Kohlknoblauch.

Dieſe Art findet ſich auf Triften und Kornfeldern in Eſſex und einigen andern Theilen von England. Sie hat eine kleine, weiſſe, knolligte Wurzel, aus welcher ein gerader runder Stengel hervorkömmt, der ohngefähr anderthalb Fuß hoch wird, und mit etwas rauhen, blaßgrünen Blättern verſehen iſt, welche auf der einen Seite rund und auf der andern tief gefurcht ſind. Der Stengel ſprieſſet aus einer hornartigen Scheide hervor, und endiget ſich in eine Dolde, welche aus weißlicht grünen mit Purpur geſtreiften Blumen beſtehet.

Die Wurzeln und Blätter dieſer Pflanze werden in Schweden, ſo wie in England, wie die von der gemeinen Zwiebel genuzt.

5) ARTEMISIA Dracunculus. *Taragon. Linn.* Sp. pl. 1189. — Dracunculus hortenſis. *Bauh.* Pin. 98.— Fr. Eſtragon.— Dragun. Dragon. Gartendragun. Kaiſerſallat.

Der Dragun wächſet in Sibirien und andern nördlichen Theilen von Europa wild. Er hat eine Art von holzigter aus vielen Faſern beſtehender Wurzel, aus welcher verſchiedene runde, krummgebogne,

Schöpſenfleiſch gekocht und auch roh auf Butterbrod gegeſſen. — Einige ſtreuen ihn klein zerſchnitten über die auf Butter geſezte Eyer und eßen ihn roh zum Schinken und Speckgänſen. Man ſezt ihn auch beym Sieden zu den Fiſchen hinzu. A. d. Ueb.

mit Zweigen versehene Stengel hervorkommen, welche ohngefähr zween Fuß hoch und mit langen, schmalen, glatten, lanzenförmigen, stiellosen Blättern unregelmäßig besezt sind. Diese Blätter haben einen fast ganz eignen Geruch und Geschmack, welcher vielen Personen ausserordentlich reitzend vorkömmt. Die Blumen kommen in dünnen, nahe bey einander stestehenden Rispen an den Spitzen der Aeste hervor und sind von einer grasartigen Farbe.

Die Blätter des Dragons geben ein vortreffliches Gewürze zum Einmachen ab, dem nach dem Urtheil vieler Personen kein anderes gleich kömmt *).

6) ALSINE media. *Chick weed. Linn.* Spec. pl. 389. — Fr. Morgeline. — Hühnerdarm. Hühnerbiß. Vogelkraut. Mäusegedärme. Hühnermyrrhe. Vogelmeyer. Kleiner Meyer.

Es ist dieses eine kleine, ein Jahr lang ausdauernde Pflanze und in Gärten ein sehr beschwerliches Unkraut. Die Stengel derselben sind schwach, grün, haarigt, saftig, mit Zweigen versehen, ohngefähr acht Zoll lang und liegen auf der Erde. Die Anzahl der Blätter ist sehr zahlreich; sie haben eine beynahe eyförmige Gestalt, sind scharf zugespitzt, saftig, von eben der Farbe als wie die Stengel, und stehen auf einem etwas langen Stiele; diese Blätter haben häutige Grundflächen, an deren Ecken lange Haare wachsen.

Die

*) Man bedient sich hauptsächlich derselben zu Brühen, Sallaten, zu den in Eßig eingelegten Pfeffergurken und an die Eyerkuchen; man kocht auch das ganze Kraut als Zugemüse. Ausserdem wird noch ein guter Eßig daraus gemacht. — In Persien werden die Dragonblätter während der Mahlzeit, zur Erweckung des Appetits, häufig roh gegessen. A. d. Ueb.

Die Blumen, welche zwischen den Blättern auf langen dünnen Stielen hervorkommen, sind klein, und von weisser Farbe; jede derselben bestehet aus fünf gespaltenen Blumenblättern, und enthält fünf Staubfäden nebst drey Fruchtröhren.

Die Blätter vom Hühnerdarm haben viel von dem Geschmack des Rapünzelsallats oder Ackersallats (Valeriana Locusta *Linn.*), und sie werden auch auf die nehmliche Weise gegessen. Man hält diese Pflanze für kühlend und nahrhaft und für Personen, welche eine Anlage zur Schwindsucht haben, für ein vortrefliches Nahrungsmittel. Ehedem war sie ein Mittel, das in den Apotheken aufbewahret, und als eine wundreinigende Arzney empfohlen wurde.

7) BORAGO officinalis. *Borage. Linn.* Spec. plant. 197. — Buglossum latifolium, Borago. *Bauh.* Pin. 259. — Fr. Bourrache. — Boretsch. Burretsch.

Der Boretsch dauert ein Jahr aus und wächset häufig an den Strassen und andern unbebauten Oertern. Man ziehet ihn auch in Gärten um ihn mit andern Kräutern zu vermischen und zu kühlenden Tränken hinzuzusetzen, und daher ist diese Pflanze genugsam bekannt. *) Man hält die ganze Pflanze für ein herzstärkendes und erquickendes Mittel, allein die Ursache hiervon ist schwer zu errathen, weil weder ihr Geschmack noch ihr Geruch irgend eine solche Eigenschaft zu erkennen geben. **)

*) Die Blumen nimmt man mit zu Kräutersallaten. A. d. Ueb.

**) Man muß die jungen Blätter dieser Pflanze gut kennen, damit man sie nicht mit denen von den Eselsgurken,

8) CACALIA ficoides. *Fig Marigold-leaved Cacalia. Linn.* Sp. pl. 1168. — Fr. Cacalie à feuilles du Figuier. — Feigenblättrige Pestwurzel.

Diese strauchigte Pflanze ist in Aethiopien einheimisch. Es kommen aus ihrer Wurzel verschiedene runde Stengel hervor, welche eine Höhe von sieben bis acht Fuß erreichen; diese sind unten hart und holzicht, oben aber weich und saftig, wo auch aus ihnen viele unregelmäßig geordnete Zweige hervorspriessen, an denen sich lanzenförmige, zusammengedrückte, fleischigte Blätter befinden, die sich in eine scharfe Spitze endigen und mit einem weißlichten Mehl bedeckt sind, welches beym Berühren leicht abfällt. Die Blumen kommen an dem Ende der Zweige in kleinen Dolden zum Vorschein; sie bestehen aus vielen weissen, röhrenförmigen, kleinen Zwitterblumen, welche in einem gemeinschaftlichen cylindrischen Blumenkelche stehen, an ihren Rändern fünf Einschnitte haben, und deren jede fünf kurze dünne Staubfäden und eine Fruchtröhre enthält; diese leztere ist an einem länglichten Fruchtknoten befestiget, welcher zu einem länglichten Saamen wird, der mit einer langen federartigen Wolle oben bedeckt ist.

Die Blätter dieser Pflanze werden von den Franzosen, welche sie sehr schätzen, eingepöckelt und bey dieser Behandlung wissen sie das auf denselben befindliche Mehl, welches das Eingepöckelte, wenn es auf den Tisch gesezt wird, um vieles verschönert, sehr gut zu erhalten.

9) Cl-

gurken vermenge, mit welchen sie viel Aehnlichkeit haben und die ein stark purgierendes Mittel sind. A. d. Ueb.

9) CICHORIVM Endiuia. *Endive. Linn.* Sp. pl. 1142. — Cichorium latifolium ſiue Endiuia vulgaris. *Bauh.* Pin. 125. — Fr. Cichorée douce. Endive. Scarolle. — Endivie. Andive. Winterendivie.

Die Endivie iſt nebſt ihren Abänderungen *) in England und andern Theilen von Europa ſeit ſo langen Zeiten cultivirt worden, daß es ſich unmöglich mit Gewißheit ſagen läßt, aus welchem Lande ſie urſprünglich komme. Die Pflanze ſelbſt iſt in den Gärten und ihr Gebrauch in den Küchen ſehr wohl bekannt. **)

Was die Arzneykräfte derſelben anbelangt, ſo zählet man ſie unter die reinigenden, eröfnenden und verdünnenden Mittel, und ſie kühlet vielmehr den Körper, als daß ſie denſelben erhitzet. Sie verſchaft in der Gelbſucht dadurch Erleichterung, daß ſie die Verſtopfungen der Leber hebt, und durch ihre reinigende Eigenſchaft wird ſie ſcorbutiſchen Körpern dienlich.

*) Es giebt vorzüglich dreyerley Abänderungen davon: 1) Die Winterendivie hat breite, lange, am Rande etwas eingekerbte Blätter und einen Stengel, der voll von einem milchichten Safte iſt. 2) Die ſchmalblättrige Endivie; ihre Blätter ſind ſchmäler als die von der vorigen Art und haben einen bitterern Geſchmack. 3) Die krauſe Endivie (Cich. Endiuia criſpa, *Curled-leaved Endive.* — Fr. Chichorée blonde friſée) unterſcheidet ſich von den vorigen durch ihre groſſen, und rundgekräuſelten, mit vielen Falten verſehenen Blätter. A. d. Ueb.

*) Sie wird als Sallat und als Gemüſe gebraucht, auch mit unter die Kräuterbouillons genommen. A. d. Ueb.

10) COCHLEARIA officinalis. *Scurvygrass. Linn.* Sp. pl. 903. — Cochlearia folio subrotundo. *Bauh.* Pin. 110. — Fr. Herbe aux Cuilliers. — Löffelkraut.

Das Löffelkraut wird in den Sümpfen ohnweit den nördlichen Küsten von England wild wachsend gefunden; es ist jedoch dasselbe aller Wahrscheinlichkeit nach aus Holland, wo es sehr häufig wächset, in unsere Gärten nach England zuerst gebracht worden. Diese Pflanze dauert ein Jahr aus; sie hat eine faserigte Wurzel, aus welcher viele runde, fleischigte, glänzend grüne Blätter entspringen, die an ihren Rändern ein wenig wellenförmig gestaltet sind, und auf langen Stielen ruhen. Unter diesen erheben sich verschiedene blaßgrüne, runde Stengel, welche gegen die Spitze zu mit einigen wenigen Zweigen und etlichen länglichten, scharfzugespitzten, hellgrünen Blättern versehen sind, welche an denselben paarweise stehen. Die Stengel erreichen die Höhe eines Fusses und bringen verschiedne Bündel von Blumen hervor, davon eine jede aus vier kleinen weissen Blumenblättern zusammengesetzt ist, die ziemlich unter rechten Winkeln bey einander stehen und sechs Staubfäden einschliessen, von denen viere länger sind als wie die übrigen beyden. Der Fruchtknoten hat eine beynahe herzförmige Gestalt, und wird zu einem rundlichten Saamenbehältniß, welches zwo Zellen hat, die durch eine dünne Membrane von einander abgesondert sind; eine jede solche Zelle enthält vier bis fünf runde Saamen.

Die Löffelkrautblätter haben einen äusserst stechenden Geschmack; daher sind sie am besten auf Butterbrod zu essen, weil sie auf diese Art den Gaumen nicht angreifen und mit ihrem ganzen Kräften, wel-

welche sehr beträchtlich sind, bis in den Magen gelangen. *) Man mag aber dieselben auf irgend eine Art gebrauchen auf welche man wolle, so lösen sie die zähen Säfte auf, eröfnen die Verstopfungen, reinigen die Drüsen und werden zu einem Hauptmittel gegen den Scorbut; Eigenschaften, um deren willen man dieser Pflanze den Namen des Scharbockskrauts (*Scurvygrass*) mit Recht beygeleget hat. In den Apotheken wird eine Conserve und ein einfacher Spiritus davon aufbewahret, welche beyde Zubereitungen in grossem Ansehen stehen, die aber als antiscorbutische Mittel den auf die oben angeführte Weise gegessenen Blättern weit nachzusetzen sind. Werden sie häufig auf die erwähnte Art gebraucht, so sind sie allen kalten phlegmatischen Körpern dienlich und reinigen die Haut von der Krätze und andern Ausschlägen. **)

11) ERYSIMVM Alliaria. *Iack by the Hedge. Linn.* Sp. pl. 922. — Fr. Alliaire. Herbe des Aulx. — Knoblauchkraut. Läuchel. Ramschelwurzel.

Diese

*) Das in Grönland wachsende Löffelkraut soll einen angenehmen bittersüßlichen Geschmack haben und als Sallat genoßen werden. In Island zerhackt man dieses Kraut und ißt es mit Molken oder Milch als Gemüse; man macht es auch mit Salz in große Fäßer ein, um es den Winter hindurch zum Gebrauch aufzubewahren. — Das getrocknete Kraut verlieret fast alle seine antiscorbutischen Kräfte, und durch das Abkochen werden die Heilkräfte desselben geschwächt. A. d. Ueb.

**) Das dänische Löffelkraut (*Cochlearia danica Linn.*) wird auch zu den Sallaten gebraucht. A. d. Ueb.

Diese Pflanze, welche unter Büschen und an Hecken sehr häufig wächset, hat eine lange, perennirende Wurzel, welche weißlichtroth aussiehet und in verschiedne Theile getheilet ist. Die Wurzelblätter kommen wie eine Traube auf langen dünnen Stengeln zum Vorschein; ihre Gestalt ist herzförmig, ihre Farbe hell gelblichtgrün, ihre Breite beträgt ohngefähr drey Zoll und ihre Ränder sind gekerbt. Der Stengel, welcher aufrecht stehet, ist fest, rund, bisweilen mit einigen Zweigen versehen, ohngefähr drey Fuß hoch, und die an selbigem befindlichen Blätter sehen den Wurzelblättern ähnlich, ausser daß sie etwas kleiner sind. Es endiget sich derselbe in eine Traube oder Kamm von weißlichten Blumen, deren jede mit vier Blumenblättern, die sechs Staubfäden einschliessen, von denen zween kürzer sind als wie die übrigen, und mit einer sehr kurzen Fruchtröhre versehen sind. Die darauf folgenden Schoten sind lang, dünne, durchgängig von einer Dicke und enthalten viele kleine schwärzlichte Saamen. Die ganze Pflanze hat den dem Knoblauch eignen Geruch und Geschmack.

Das arme Landvolk in England ißt die Blätter dieser Pflanze auf dem Brodte, und man giebt ihnen daselbst des guten Geschmacks wegen, den sie haben, den Namen *Sauce-alone*. Auch vermischt man sie mit Sallat, dämpfet das Schweinfleisch damit und ißt dieselben mit Salzfischen. Diese Pflanze wurde vormals als ein zertheilendes und kräftiges den Auswurf beförderndes Mittel sehr geschätzet, und in der Engbrüstigkeit und Brustcatarrhen für sehr nützlich gehalten.

12) ERYSIMVM Barbarea. *Wintercreſs. Rocket. Linn.* Sp. pl. 922. — Eruca lutea latifolia ſiue Barbarea. *Bauh.* Pin. 95. — Fr. Herbe

Herbe de St. Barbe. Barbarine d'Orient. — **Winterkresse. Barbenkraut.**

Die **Winterkresse** wächset häufig an feuchten Ufern und an Gräben. Es ist dieses eine perennirende Pflanze mit einer langen dicklichten Wurzel, an welcher man einige wenige Fasern erblickt. Die untern Blätter sind in vier oder fünf Paar Lappen zerschnitten, welche wie gefiedert aussehen und an dem Ende stehet ein einzelner grosser rundlichter Lappen. Mitten unter diesen Blättern kommen verschiedene, ohngefähr anderthalb Fuß hohe, Blumenstengel hervor, welche mit Blättern unregelmäßig besezt sind, ausgenommen daß sie kleiner sind, die den Wurzelblättern gleichen.

Die Stengel theilen sich in viele Zweige und endigen sich in dünne lockere Aehren von kleinen gelben Blumen, deren jede vier Blumenblätter hat, welche sechs Staubfäden und eine Fruchtröhre einschliessen: von den sechs Staubfäden sind zween kürzer als wie die übrigen. Die auf die Blume folgenden Schoten sind lang und dünne. Es giebt in den Gärten von dieser Pflanze eine sehr schöne Abänderung mit vollen Blumen, welche insgemein das **gelbe Knoblauchskraut** (*Yellow Rocket*) genennt wird.

Die Blätter wurden ehedem mit Sallatkräutern vermischt; da sie aber einen faulichten Geruch und keinen angenehmen Geschmack haben, so werden sie anjezt bey uns in England ganz vernachläßiget, ob sie gleich in Schweden noch bis jezt zu dieser Absicht gegossen werden. *) Diese

*) Die Blätter der **Winterkresse**, wenn sie ganz jung sind, haben einen angenehmen Geschmack, und sind im Winter, wo sie unter dem Schnee gesammlet werden können, unter dem Sallat von der Brunnenkres-

Diese Pflanze ist ein wirksames antiscorbutisches Mittel und ihren Kräften nach keinesweges geringer, als wie die Brunnenkresse (Sisymbrium Nasturtium *Linn.*).

13) FVCVS saccharinus. *Sea Belts. Linn.* Sp. pl. 1630. — Fucus alatus siue phasnagoides. *Baub.* Pin. 364. — Zuckersüsses Meergras. Zuckersüsser Tang.

Diese Art von Meergras wächset auf Felsen und Steinen an den Seeufern wild. Es bestehet dieselbe aus einem langen einfachen Blatte, welches einen kurzen rundlichten Stengel hat. Das Blatt selbst hat die Gestalt eines Gürtels. *)

14) FV-

nenkresse, weder der Gestalt noch dem Geschmack nach, kaum zu unterscheiden. An einigen Ort werden sie als Gemüse gegessen. — Zu gleichem Gebrauch dienen die Blätter vom Wegsenf, Wassersenf, wilden Senf oder wilden Hedrich (*Erysimum officinale Linn.* Engl. *Hedge-Mustard.* Fr. Grande Tortelle. Herbe aux Chantres.), welche, wenn sie jung und zart sind, süßlicht, wässerigt und saftig schmecken; die Saamen der letztern Art können die Stelle des Senfs vertreten. A. d. Ueb.

*) Man findet diese Art im mittelländischen Meere und an den Küsten von Island auf den Klippen im Meere. Die frischen Blätter, welche dunkelgelb aussehen, werden wie Sallat gegessen. Die am Meeresstrande wohnenden Engländer kochen es mit Milch und bereiten einen Brey daraus, oder eßen solches wie Zugemüse. — In Island wäscht man die frischen Blätter dieses Meergrases in süssem Wasser ab, trocknet sie an der Sonne und packt sie in Tonnen. Anfänglich haben diese Blätter eine purpurrothe Farbe,

sie

14) FVCVS palmatus. *Handed Fucus. Linn.* Spec. plant. 1630. — Handförmiges Meergras oder Tang.

Auch diese Art wächset in der See, und sie beste-het aus einem dünnen mit Lappen versehenen Blatte, welches wie eine Hand aussiehet.

15) FVCVS digitatus. *Fingered Fucus. Hud-son.* Flor. Ang. 579. — Facus arboreus po-lyschides edulis. *Bauh.* Pin. 364. — Fin-gerförmiges Meergras oder Tang.

Diese Pflanze wächset ebenfalls auf Steinen und Felsen in der See nahe am Ufer. Sie hat verschiede-ne platte lange Blätter oder Buchten (Sinus), welche aus einem runden Stengel entspringen, und die wie ausgestreckte Finger aussehen. *)

16) FVCVS esculentus. *Edible Fucus. Hud.* Flor. Ang. 578. — Eßbares Meergras oder Tang.

Hudson macht aus dieser Pflanze eine besondere Art, welche Linné als eine Abänderung unter seinen *Fucus saccharinus* gebracht hat. Sie wächset häufig an der See nahe an den Küsten von Schottland und auch

sie werden aber, wenn das zuckerartige Mehl aus-schwizt, ganz weiß, und sodann von den Is-ländern mit Butter zu trocknen Fischen gegessen. Man hält dieses Meergras für eine sehr gesunde und delikate Speise. In Island wird es Söl genennet. A. d. Ueb.

*) Diese Art wird in Irrland und Kamtschatka gegeß-sen. A. d. Ueb.

auch von Cumberland. Sie hat ein breites, flaches, einfaches, schwerdförmig gestaltetes Blatt, welches aus einem kammförmigen (pinnatus) Stengel entspringet. —

Die hier beschriebnen vier Arten des Tangs oder Meergrases, werden von den Seeleuten und dem längst der Küsten wohnenden Volke zum Sallat gesammlet, und für vortrefliche antiscorbutische Speisen gehalten. Die Blätter vom zuckersüßen Meergras (Fucus saccharatus) sind sehr süß und schwitzen, wenn sie abgewaschen und zum Trocknen aufgehänget werden, eine dem Zucker ähnliche Substanz aus. *)

17) HYPOCHAERIS maculata. *Spotted Hawk-Weed. Linn.* Sp. pl. 1140. — Hieracium alpinum latifolium hirsutie incanum, flore magno. *Bauh.* Pin. 128. — Geflecktes Habichtkraut oder Ferkelkraut. Costenkraut.

Diese perennirende Pflanze ist in England (in Oesterreich), in der Schweiz, Schweden und Rußland) einheimisch. Die Wurzel bestehet aus einer Menge von Fasern, aus welchen ein Busch von breiten, ovalen, haarigen, hochgrünen, gefleckten Blättern entspringet, die längst ihrer Ränder in beträchtlichen Zwischenräumen mit scharfen Zähnen besetzt sind. Aus der Mitte der Blätter hebt sich der Stengel mit einem Bündel von Blättern, die denselben unmittelbar an seiner Grundfläche umfassen, empor. Er stehet aufrecht,

*) Dieser Zucker ist, wie Gmelin angiebt, nichts anders als ein Meersalz, welches auf der Oberfläche ausschlägt, und anfangs etwas süß schmeckt, in Menge genoßen aber ein Purgieren hervorbringt. A. d. Ueb.

aufrecht, ist dicht und von diesem Orte an blätterlos bis an die Spitze, woselbst sich mehrentheils nur eine, jedoch grosse, goldfarbne, zusammengesezte Blume befindet, welche einen aus Schuppen bestehenden Blumenkelch hat und aus zungenförmigen kleinen Zwitterblumen bestehet, die an ihren Rändern fünf zahnförmige Ausschnitte haben. Jede solche Blume enthält fünf kurze haarigte Staubfäden und eine Fruchtröhre.

Die Blätter werden wie die Blätter vom Gartensallat (und in Schmoland wie Kohl) gegessen und für ein kühlendes Nahrungsmittel gehalten. Man pflegt sie auch an Brühen zu kochen.

18) LACTVCA satiua. *Garden Lettuce. Linn.* Sp. pl. 1118. — Fr. Laitue ordinaire. — Gartensallat. Gemeiner Sallat. Lattich. Kopflattig.

Der Sallat ist seit so langen Zeiten in den Gärten gepflanzt worden, daß die ursprüngliche Gegend seines natürlichen Wachsthums gar nicht mehr bekannt ist. Es giebt eine sehr zahlreiche Menge von Abänderungen desselben. Boerhaave hat ein Verzeichniß von sieben und vierzig Abänderungen, welche im Jahr 1720. im Leydner botanischen Garten wuchsen, mitgetheilet und in England wurden zu dieser Zeit beynahe zwanzig Spielarten davon erzeuget. Der Sallat ist eine kühlende, erweichende, die Leibesoefnung befördernde Pflanze, sie besizt jedoch, wie die mehresten einen milchigten Saft enthaltenden Pflanzen, narcotische Eigenschaften, wie man leicht wahrnehmen kann, wenn man sehr viel davon geniesset. *)

19) LE-

*) Die verschiedenen Abarten des Gartensallats siehe unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

19) LEONTODON Taraxacum. *Dandelion.* *Linn.* Sp. pl. 1122. — Dens leonis, latiore folio. *Bauh.* Pin. 126. — Fr. Dent de Lion. Pisse en lit. — Löwenzahn. Pfaffenblatt. Pfaffenröhrlein. Hundsblume.

Diese Pflanze ist ein Unkraut, welches den Landleuten und Gärtnern viele verdrüßliche Arbeit verursachet; denn sie ist, wenn sie sich einmal ausgebreitet hat, nicht leicht um deswillen zu vertilgen, weil ihre wollichten Saamen überall herum fliegen und in jedem Boden Wurzel schlagen. Daher ist auch der Löwenzahn so sehr bekannt, daß eine Beschreibung davon hier ganz überflüßig seyn würde.

Die jungen zarten Blätter dieser Pflanze werden im Frühlinge, wie der Sallat gegessen; sie besitzen eben solche Kräfte wie der leztere, ausgenommen daß sie viel mehr reinigend und harntreibend sind. Boerhaave empfiehlt den Gebrauch des Löwenzahns in den meisten chronischen Krankheiten, und glaubt, daß man alle Arten von Stockungen und die hartnäckigsten Verstopfungen der Eingeweide dadurch auflösen könne, wenn derselbe anhaltend fortgebraucht wird. Zu diesem Behuf können die Stengel davon gebleichet und wie Selleri gegessen werden. *)

20) LE-

*) Die Wurzel, die Stengel, die Blätterstiele und die Rippen der Blätter enthalten einen milchichten Saft, der in der Substanz der Blätter nicht enthalten ist; man findet denselben auch nicht in den Häuten der Wurzel, sondern er quillt zwischen denselben hervor. Die Maulwürfe sammlen die Wurzeln von dieser so wie von einigen andern eßbaren Pflanzen. — Man nimmt die jungen Wurzeln und die Blätter vom Löwenzahn unter die Kräuterbouillons. — Aus den Wurzeln berei-

20) LEPIDIVM ſatiuum. *Garden Creſs. Linn.* Sp. pl. 899. — Naſturtium hortenſe vulgarum. *Bauh.* Pin. 103. — Fr. Creſſon alénois. — Gartenkreſſe.

Die Gartenkreſſe, welche eine ein Jahr lang daurende Pflanze iſt, wächſet in Deutſchland wild. Die Blätter derſelben ſind lang, ſchmal und mit tiefen unregelmäßigen Einſchnitten verſehen. Ihr Stengel iſt rund, dicht, aufrecht ſtehend, ohngefähr zween Fuß hoch, von einer weißlichtgrünen Farbe, gegen die Spitze zu mit einigen wenigen Zweigen und überall mit vielen eingekerbten Blättern beſezt.

Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige bündelweiſe hervor, deren jede aus vier kleinen, weiſſen Blumenblättern beſtehet, welche ſechs Staubfäden und eine Fruchtröhre einſchlieſſen: von den erwähnten Staubfäden ſind viere länger als die übrigen beyden. Nach den Blumen folgt eine Art von herzförmiger Schote, welche braune Sammen enthält.

Dieſe Pflanze wird anjezt allgemein in den Gärten zu einem Frühlingsſallat geſäet, und es kann vielleicht an deſſen ſtatt kein beſſerer gezogen werden. *)

bereiten einige ein dem Koffee ähnliches Getränke, und die noch geſchloſſenen Blumenknospen können ſo wie die Kapern zubereitet und an deren Statt genoſſen werden; ſie ſchmecken jedoch etwas bitterer als die Kapern. A. d. Ueb.

*) Der Geruch der Gartenkreſſe iſt ſchwach; zerreibt man aber die Blätter, ſo riechen ſie angenehm; ihr Geſchmack iſt ein wenig bitterlich und ſcharf, und es erwärmen dieſelben, wenn man ſie kauet, die Zunge und den Schlund, und ſie färben den Speichel grün. Dieſe Pflanze beſizt eröfnende, reinigende und antiſcorbutiſche Eigenſchaften. Man ißt ſie mit Zucker

Die Gartenkresse ist von einer erwärmenden und reitzenden Natur und besitzt fast eben dieselben Eigenschaften als wie die Brunnenkresse, nur daß sie weniger stechend ist. Man hat eine Abänderung davon mit krausen Blättern (Lepidium sativum crispum *Bauh.* Fr. Cresson frisé. Krause Kresse), welche mit der ursprünglichen Art einerley Kräfte besitzt,*) (jedoch einen süßern und angenehmern Geschmack hat), allein man bedient sich ihrer mehr zu einer Zierde der Gerichte als zu Sallaten.

21) LEPIDIVM virginicum. *Virginian Sciatic Cress. Linn.* Spec. plant. 900. — Fr. Cresson de Virginie. — Virginische Kresse.

Obgleich diese Pflanze, wie ihr Beyname anzeigt, in Virginien wächset, so findet man sie doch auch auf verschiednen westindischen Inseln und insbesondere auf Jamaika. — Sie dauert ein Jahr lang aus, und treibet einen mit vielen Zweigen versehenen, ohngefähr anderthalb Fuß hohen, Stengel, welcher mit schmalen, kammförmigen Blättern besetzt ist, an deren Lappen sich feine sägenförmige Zähne befinden. — Die Blumen

Zucker auf Butterbrod, wo sie einen den Erdbeeren ähnlichen Geschmack hat. — Man schneidet sie auch unter den gemeinen Sallat (Lactuca) als ein Gewürze. A. d. Ueb.

*) Eine dritte Abart ist die breitblättrige Kresse (Lepidium sativum latifolium *Bauh.* Fr. Cresson doré) von der man in Paris zwo Sorten hat, nehmlich die gemeine (Cresson doré ordinaire) und die englische breitblättrige Kresse (Cresson doré d'Angleterre). Auch diese kommen in Ansehung des Geschmacks einander völlig gleich. A. d. Ueb.

Blumen brechen so wie die an der Gartenkresse aus; jedoch siehet man in einigen nur drey Staubfäden.

Die Amerikaner sammlen diese Pflanzen, und essen die Blätter davon, so wie wir die Blätter von der Gartenkresse zu essen pflegen.

22) MENTHA sativa. *Marsh-* or *Curled Mint. Linn.* Sp. pl. 805. — Mentha crispa verticillata. *Bauh.* Pin. 227. — Fr. Menthe frisée. — Gemeine Krausemünze.

Die Krausemünze wächset wild an den Sümpfen und kleinen Bächen. Es ist dieses eine perennirende Pflanze; sie hat kriechende Wurzeln wie die mehresten Arten der Münze. Die Stengel erreichen eine Höhe von ohngefähr anderthalb Fuß; sie sind eckigt, von einer Purpurfarbe, treiben an den Winkeln der Blätter viele Sprößlinge hervor und sind gemeiniglich nahe an ihrer Grundfläche gebogen. — Die Blätter sind eyförmig gestaltet, mit sägenförmigen Zähnen besezt, runzlicht, von blaßgrüner Farbe und oft an ihren Rändern kraus. — Die Blumen sehen purpurfärbig aus und spriessen quirlförmig an den Gelenken der Zweige hervor. Die ganze Pflanze giebt einen sehr angenehmen Geruch von sich.

23) MENTHA viridis. *Spear-Mint. Linn.* Sp. pl. 804. — Mentha angustifolia spicata *Bauh.* Pin. 227. — Fr. Menthe romaine *ou* Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

Die Frauenmünze wächset ebenfalls von Natur an Wasserbächen. Sie erreicht eine grössere Höhe als wie die vorhergehende Art, hat einen dichten, eckigten, aufrechtstehenden Stengel, welcher zween Fuß

und darüber hoch ist, und der viele Zweige aus den Winkeln der Blätter hervortreibet. — Die Blätter haben eine lebhaft grüne Farbe, sind lang, schmal, scharf zugespitzt und an den Rändern mit tiefen sägeförmigen Zähnen versehen. Die Blumen stehen an der Spitze der Stengel in dünnen Aehren und zeigen eine glänzend rothe Farbe.

Ohngeachtet diese Art am häufigsten zum Küchengebrauch angewendet wird, so schmeckt sie doch vielen Personen minder angenehm als wie die vorige. Ihren Arzneykräften nach kommen beyde gar sehr mit einander überein, und sie sind magenstärkend und blähungstreibend.

24. OXALIS Acetosella. *Wood Sorrel. Linn.* Spec. pl. 620. — Trifolium acetosum vulgare. *Bauh.* Pin. 330. — Fr. Oseille sauvage. Pain de Coucou. Alleluia. — Sauerklee. Buschampfer. Alleluja.

Der Sauerklee ist eine kleine Pflanze, welche schön aussiehet und in den Gehölzen häufig wächset. Es hat derselbe eine dünne, kriechende, unregelmäßig gestaltete (mit kleinen fleischigten Knollen versehene) Wurzel, an welcher viele Fasern hängen. Die Blätter kommen in kleinen Büschen hervor; sie sehen herzförmig aus und es sind drey solche Blätter mit ihrem spitzigen Ende an dem obern Theile eines langen schwachen, röthlichten Stengels mit einander verbunden, und mit ihren breiten Ende hängen sie herabwärts. Ihre Farbe ist ein gelblichtes Grün und auf ihrer Oberfläche sehen sie ein wenig haarigt aus.

Zwischen diesen und unmittelbar aus der Wurzel kommen die Blumenstengel hervor, von denen jeder eine blaße, fleischfärbige, glockenförmige Blume trägt,

an

an welcher fünf Einschnitte befindlich sind, welche fast bis auf die Grundfläche hinabgehen; überdieses enthält sie noch zehn haarigte aufrechtstehende Staubfäden und fünf dünne Fruchtwege.

Die Blätter dieser Pflanze geben eine der angenehmsten Säuren in der Natur, welche der Säure vom gemeinen Garten-Sauerampfer weit vorzuziehen ist, und die man daher den Sallaten beyzumischen vorzüglich wählen sollte. Die Sauerkleeblätter sind kühlend und ihr Gebrauch ist in entzündungsartigen Krankheiten dienlich. Mit Zucker gestossen machen sie eine vortrefliche Conserve aus und mit Milch gekocht, geben sie sehr angenehme Molken, welche zur Eröfnung der Verstopfung der Eingeweide sehr nützlich sind. *)

25) POTERIVM Sanguisorba. *Burnet. Linn.* Spec. plant. 1411. — Pimpinella Sanguisorba minor hirsuta. *Bauh.* Pin. 160. — Fr. Pimprenelle d'Italie. — Kleine welsche Pimpinelle oder Bibernelle. Sperberkraut. Gemeine Becherblume.

Diese Pflanze ist auf kreidigtem Boden und bergichten Triften gemein. Sie wird in den Gärten in

*) In England wird auch der gelbe amerikanische Sauerklee (*Oxalis stricta Linn. Upright yellow american Wood-Sorrel*) gezogen, welche in Nordamerika wild wächset, und den Linné fast für eine Spielart des gelben Sauerklees (*Oxalis corniculata L.*) hält. Diese Art wird in England häufig statt des gemeine Sauerklees auf dem Markte und in die Apotheken, verkauft, allein sie ist, da sie eine nur schwache Säure enthält, sehr weit unserer gemeinen Art nachzusetzen. A. d. Ueb.

England so häufig gezogen, daß es ganz unnöthig ist, sie zu beschreiben; auch ihr Gebrauch in den Küchen (wo man die Wurzel mit dem Kraute zu Sallaten nimmt, denen sie einen angenehmen Geschmack mittheilet), ist allgemein bekannt. Man hält sie für herzstärkend und schweißtreibend, und in dieser Rücksicht wird sie oft den kühlenden Tränken beygemischt. Sie besitzt offenbar eine zusammenziehende Eigenschaft und es ist deshalb ihr Gebrauch bey Ruhren zuträglich. *)

26. PRIMVLA veris. *Cowslips. Linn.* Spec. plant. 204. — Verbasculum pratense odoratum. *Bauh.* Pin. 241. — Fr. Primevére. Primerole, Herbe à la Paralysie. Herbe St. Pierre. — Wohlriechende Schlüsselblume. Himmelsschlüssel. Petersschlüssel. Wohlriechendes Wollkraut.

Linné macht aus der wohlriechenden Schlüsselblume (*Primula veris* Var. *officinalis*, *Common Cowslips*), aus der einblumigen Primel (*Primula veris* Var. *acaulis Linn. Great Oxlip*) und aus der gemeinen oder wilden Schlüsselblume (*Primula veris* Var. *elatior Linn. Common Primrose*) blos Abänderungen einer und eben derselben Art. Allein es irret dieser Naturforscher hierinnen ganz zuverläßig, denn die wilde Schlüsselblume (Primrose) ist offenbar eine besondere Art. — Alle diese Blumen sind viel zu gut bekannt, als daß sie hier einer Beschreibung bedürften; man kann die Blätter derselben vermischt gebrauchen. Was ihre Eßbar-

*) Einige rußische Nationen bedienen sich auch der Wurzel dieser Pflanze zur Speise. A.d. Ueb.

barkeit betrift, so werden sie nur blos in Verbindung mit andern Kräutern zum Füllen der Speisen gebraucht (auch als Gemüse gekocht und in Kuchen gebacken.) Aus den Blumen dieser Pflanze wird ein sehr guter Wein *) bereitet, der jedoch dem, der von der Salbey (Clary) abgezogen wird, nicht gleich kömmt. (S. hiervon weiter unten.)

27) RVMEX scutatus. *Round-leaved Sorrel. French Sorrel. Linn.* Sp. pl. 480. — Acetosa rotundifolia hortensis. *Bauh.* Pin. 114. — Fr. Oseille franche. Oseille ronde. — Rundblättriger Sauerampfer. Französischer Sauerampfer. Agrestampfer.

Der rundblätterige Sauerampfer wächset in der Schweiz wild. Es ist derselbe eine perennirende Pflanze mit einer kriechenden, faserigten Wurzel, aus welcher viele Blätter auf langen Stielen entspringen. Diese Blätter sind in der Mitte hohl, wie ein Löffel und ihre Gestalt fällt zwischen die Gestalt eines Herzens und die Spitze eines Pfeils. — Der Stengel erreichet die Höhe eines Fusses und darüber; er ist mit Blättern bis beynahe an die Spitze besezt, woselbst er sich in dünne Aehren von bräunlicht grünen Blumen zertheilet, welche sechs Staubfäden und eine Fruchtröhre enthalten. — Die Blätter haben einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack. Die Pflanze selbst wird in den Gärten in England häufig in der

*) Man verfertiget diesen Wein in Schweden durch die Gährung mit Honig und Wasser aus den frischen Blumen. Es hat derselbe einen guten Geschmack, er enthält viel fixe Luft und dient in der Sommerhitze zur Erquickung. A. d. Ueb.

Absicht gezogen, um sie mit unter die Sallatkräuter zu mischen. *)

28) RVMEX Acetosa. *Common Sorrel. Meadow Sorrel. Linn.* Sp. pl. 481. — Acetosa pratensis. *Bauh.* Pin. 14. — Fr. Oseille ordinaire. Oseille commune. Oseille des prés. Vinette. Saliette. — Sauerampfer. Gemeiner Sauerampfer. Sauersenf. Wiesensauerampfer.

Der Sauerampfer wächset in England sehr häufig in Gehölzen und auf Wiesen. Er ist ebenfalls eine perennirende Pflanze. Es kömmt aus einer langen, gelblichten, holzigten Wurzel ein gekrümmter, gestreifter, röthlicher Stengel hervor, welcher ohngefähr zween Fuß hoch wächset und aus einigen wenigen Gelenken bestehet, an deren jedem ein langes pfeilförmiges Blatt sitzet. Die untern Blätter am Stengel haben lange Stiele, die gegen die Spitze zu befindlichen aber stehen dichte an und umfassen den Stengel mit ihrer Grundfläche. An der Spitze des Stengels sprießet eine Rispe von kleinen röthlichten Blumen hervor, welche den Blumen der Grindwurzel gleichen. Es giebt verschiedne wildwachsende Abarten von dieser Pflanze.

Die Blätter haben wenig oder gar keinen Geruch; wenn man sie aber kauet, so empfindet man einen zusammenziehenden scharfen Geschmack. Ihre Arzneykräfte bestehen darinnen, daß sie kühlen den Durst löschen

*) Um Paris wird fast keine Gartenpflanze so häufig gebauet, als wie diese Sauerampferart. — Man bedienet sich ihrer überhaupt so als wie des folgenden gemeinen Sauerampfers. A. d. Ueb.

löschen und den Abgang des Urins befördern. Man vermischet dieselben öfters, so wie die Blätter des Sauerklees mit den Sallatkräutern. *)

Die

*) Man bedient sich derselben zu kühlenden Kräutersuppen, und kocht sie auch als Gemüse. In Schweden macht man aus den frischen klein geschnittenen Blättern eine schmackhafte Suppe: man kocht selbige mit kleinen Rosinen, in Wasser, thut etwas Butter, das Gelbe von Citronenschaalen, Zimmt und ganze Würznelken hinzu, quirlt sie mit Eydotter ab und gießet noch etwas Rheinwein hinzu. — Nach Kalm's Berichte wird in Norwegen ein Getränk daraus bereitet. In Carelien macht man allein oder mit Getraidemehle aus der Wurzel Brod, und eben dieses ist in Schweden bey einem grossen Mangel an Lebensmitteln, geschehen, jedoch soll dieses Brod von einem schlechten Geschmack seyn; die Wurzeln werden auch von einigen rußischen Nationen gegeßen. — Die Saamen diese Pflanze sind gleichfalls in Schweden zum Brodbacken angewendet worden. — In dem schlesischen Gebirge findet man an den Bächen eine Spielart mit grössern, breitern und saftigern Blättern, welche man zum Unterschied von der gemeinen Art Bergsauerampfer daselbst nennet; diese Spielart ist auch unter dem Namens des grossen spanischen Sauerampfers oder des spanischen langen Sauerampfers (Engl. *Alpine Sorrel* oder *Broad-leaved mountain Sorrel.* Fr. Grande Oseille) bekannt, und es ist solche der angeführten Eigenschaften wegen und weil sie dauerhafter ist, der gemeinen Art zum Küchengebrauch vorzuziehen. — Den nordischen Sauerampfer oder nordischen unfruchtbaren Sauerampfer (*Acetosa sterilis Mill.* Engl. *Northern Barren Sorrel* — Fr. Oseille qui ne monte pas) welcher von einigen für eine Spielart des gemeinen Sauerampfers gehalten wird, ziehet man ebenfalls dem gemeinen vor, weil er selten

Die Irländer, welche vorzüglich die Säuren lieben, essen diese Blätter mit Milch und Fischen, und die Lappländer gebrauchen sie, die Milch gerinnen zu machen. Die Grönländer heilen den Scorbut mit dem Safte des Sauerampfers, den sie mit den Saft des Löffelkrauts vermischen: und Boerhaave empfiehlt eine Abkochung der Sauerampferblätter als ein wirksames Mittel gegen entzündungsartige Krankheiten.

29) SALICORNIA europaea, vel herbacea. *Iointed Glaſswort. Linn.* Sp. pl. 5. — Fr. Salicot. Criſte *ou* Crête marine. — Europäisches Salzkraut. Europäischer Glasschmalz. Seekrappe.

Diese ein Jahr lang ausdaurende Pflanze wächset häufig in den salzigten Sümpfen, in vielen Theilen von England. Ihr Wuchs ist so sehr veränderlich, daß verschiedne Botaniker drey bis vier verschiedne Arten aus derselben gemacht haben. Sie hat saftige, mit Gelenken und Zweigen versehene Stengel, welche bey einigen Pflanzen dieser Art auf dem Boden liegen, bey andern aber aufrecht stehen. Die Blumen kommen an den Enden der Gelenke gegen das Ende der Zweige zum Vorschein; und es sind dieselben so klein, daß man mit dem blossen Auge sie kaum zu erkennen im Stande ist.

Diese Pflanze wird von dem Landvolke gesammlet und vor den wahren Meerfenchel verkauft; allein sie ist von demselben gar sehr verschieden (siehe weiter unten im dritten Abschnitt dieses Hauptstücks). Indessen

ten in Saamen gehet, und folglich zu jeder Jahreszeit gebraucht werden kann. A. d. Ueb.

dessen giebt auch dieses Salzkraut eine vortrefliche Salzbrüche zum Einpöckeln ab, bey welcher man den Betrug desto weniger bedauren wird. *) Auch werden die Pflanzen ganz zu Ende des Sommers, wenn sie in ihrem völligen Wachsthum stehen, abgeschnitten, an der Sonne getrocknet und sodann zu Asche verbrannt, welche zum Glasmachen und Seifensieden benuzt wird. Das Kali (Sal Kali) der Apotheken wurde ehedem einzig und allein aus der Asche der hier erwähnten Pflanze gezogen, anjetzt aber nimmt man zu diesem Behuf verschiedne Arten von Kräutern. Man erhält das Alkali auf folgende Art: man gräbt eine Grube und legt queer über solche Latten, auf welche die Kräuter aufgeschüttet werden; unter die Latten wird Feuer angelegt, wodurch die Kräuter verbrannt werden, und der Saft aus denselben auf den Grund der Grube hinabtröpfelt, woselbst er hart wird, eine schwärzlicht aschgraue Farbe annimmt, einen salzigten Geschmack behält und sehr scharf und ätzend wird. **)

30) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil. Linn.* Sp. pl. 368. — Chaerophyllum sativum

*) Im Sommer wird die ganze Pflanze in Seeland als eine gesunde antiscorbutische Speise gekocht, das Holzigte der Stengel sodann abgesondert und wie Sallat mit Oel, Eßig und Pfeffer gegessen. In Eßig eingemacht läßt sie sich den ganzen Winter hindurch aufbewahren und sie wird auf diese Weise zubereitet aus dem südlichen Europa in die nördlichen Theile desselben verschickt. A. d. Ueb.

**) Es werden an einigen Orten noch andere salzigte Kräuter, die an den Salzquellen wild wachsen, mit zu den Kräutersallaten genommen, zum Beyspiel einige Arten von der *Salsola Linn.* A. d. Ueb.

vum. *Bauh.* Pin. 152. — Fr. Cerfeuil commun. — *Körbel. Kerbel. Gartenkörbel.

Der Körbel ist eine kleine, ein Jahr lang ausdauernde Planze mit gefiederten Blättern, die anfangs einigermassen den Petersilienblättern gleichen, jedoch von einer gelbern Farbe sind, und die sich gemeiniglich in eine röthlichte verwandelt, wenn sie alt werden. — Die Stengel derselben stehen aufrecht, sind hohl, gestreift, mit vielen Zweigen versehen, unter ihren Gelenken in Knoten aufgeschwollen, und die an denselben befindlichen Blätter gleichen den Wurzelblättern, ausser daß sie in schmälere Abschnitte eingetheilet sind. — Die Blumen kommen an den Spitzen der Zweige in Dolden hervor; sie sind klein und weiß und nach denselben kommen länglicht eyförmige, glänzende, scharf zugespitze Saamen von einer dunkelbraunen Farbe zum Vorschein. Die Pflanze kömmt ursprünglich aus den österreichischen Niederlanden.

Der Körbel hat einen angenehmen Geschmack und es wird derselbe von den Franzosen und Holländern sehr stark gebauet und so sehr geschätzt, daß sie kaum eine Suppe oder Sallat machen, wozu sie nicht Körbelblätter nehmen sollen. *) Bey den Alten stand diese Pflanze

*) Die Blätter des Körbels werden auch allein an das Hühner- oder Lammfleisch gekocht, um durch ihre gelinde Schärfe den Geschmack dieses weichlichen Fleisches zu erhöhen. Ausserdem sezt man sie zu dem Kohl oder Spinat als ein Gewürz hinzu. Der frisch ausgepreßte Saft wird sehr oft zu andern bitteren Kräuter hinzugesezt, theils um den unangenehmen Geschmack zu vermindern, theils aber auch die Wirksamkeit derselben zu vermehren. A. d. Ueb.

Pflanze in dem gröſten Anſehen und ſie ſetzten in ihre Kräfte zur Heilung der meiſten chroniſchen Krankheiten ſehr viel Vertrauen; da ſie ein mildes eröfnendes und harntreibendes Mittel iſt, welches ohne Reitzung wirket und doch ſteinartige Verwachſungen auflöſet, und dabey die Erhitzung in den Urinwegen lindert, ſo hielten ſie dieſelbe insbeſondere bey Waſſerſuchten und den Steinbeſchwerden für dienlich. Einige von den Alten giengen ſo weit, daß ſie behaupteten, daß, wenn die erwähnten Krankheiten, auf einen anhaltenden Gebrauch dieſes Mittels nicht weichen wollten, dieſelben durch andere Arzneyen kaum geheilet werden könnten. *)

31) SCANDIX odorata. *Sweet Cicely. Linn.* Spec. pl. 368. — Myrrhis maior. Cicutaria odorata. *Bauh.* Pin. 160. — Fr. Cerfeuil musqué. — **Spaniſcher Körbel. Aniskörbel. Myrrhenkörbel.**

Es iſt dieſes eine perennirende und in Vergleichung mit der vorhergehenden Art, eine ſehr groſſe Pflanze. Sie hat eine dicke, weiſſe, aus vielen Faſern zuſammengeſetzte Wurzel, welche einen ſüſſen aromatiſchen Geſchmack haben. Aus derſelben entſpringen verſchiedene groſſe dreyfach gefiederte Blätter, die einige Aehn-

*) An einigen Orten wird auf die nehmliche Weiſe der Nadelkörbel (*Scandix Pecten Veneris Linn.* Engl. *Prikenelde. Storksbill.* Fr. Peigne de Venus. Aiguille de Berger.) gebraucht, welcher im mittägigen Europa auf den Aeckern wächſet. Die Saamen dieſer Art ſind an der Baſis, wo der Kern ſitzt, dick und geſtreift, und endigen ſich in einen nadelförmigen faſt zween Zoll langen, etwas rauhen Schnabel. A. d. Ueb.

Aehnlichkeit mit dem Farnkraute haben, auf denen jedoch öfters weisse Punkte befindlich sind.

Der Stengel erreicht eine Höhe von vier bis fünf Fuß, ist haarigt, fistulös und endiget sich mit grossen Dolden von weissen Blumen, deren jede fünf unregelmäßige Blumenblätter hat. Auf diese folgen lange, eckigte, tiefgefurchte Saamen, an denen man beym Kauen einen süssen, aromatischen, den Anissaamen ähnlichen Geschmack wahrnimmt. — Die Blätter verbreiten beynahe den nehmlichen Geruch, und sie werden in der Küche so wie die vom Körbel (in Suppen, Sallaten, Kräuterbouillons und auch zu Eyerkuchen) gebraucht. Schneidet man die grünen Saamen klein, und vermischt sie mit Kopfsallat oder andere Sallatkräutern, so theilen sie den letztern einen angenehmen Geschmack mit und erwärmen und stärken den Magen. *) — Diese Körbelart ist in Italien (Frankreich), Oesterreich und in der Schweitz) einheimisch. (In Deutschland wird sie als ein Suppenkraut gezogen.)

32) SEDVM reflexum. *Yellow Stone - Crop. Linn.* Sp. pl. 618. — Sedum minus luteum, folio acuto. *Bauh.* Pin. 283. — Fr. Tripemadam. Triquemadam. Raisinet. — Gelber Mauerpfeffer. Tripmadam. Gelbe Fetthenne.

Der gelbe Mauerpfeffer ist auf alten Mauren und Felsen häufig anzutreffen, an denen die Wurzeln fortkriechen, aus welchen viele schwache, dünne Sprößlinge entstehen, die ringsherum mit saftreichen, halbrun-

*) In Schlesien werden die jungen Wurzeln vom Aniskörbel wie Selleri gegessen. A. d. Ueb.

halbrunden, scharf zugespitzten Blättern besezt sind. Die Blumenstiele brechen aus den Seiten dieser Sprößlinge hervor, erreichen eine Höhe von neun Zoll und sind mit Blättern, die den erstern gleichen, versehen; die Grundflächen dieser Blätter kehren sich ein wenig aufwärts und sind mehrentheils mit Roth schattirt.

Die Stengel endigen sich in eine Dolde von gelben Blumen, die aus fünf scharfzugespitzten Blumenblättern bestehen, welche horizontal in der Gestalt eines Sterns stehen, und zehn pfriemenförmige Staubfäden nebst fünf dünnen Fruchtröhren enthalten. Die Stralen dieser Dolde sind, ehe die Blumen aufbrechen, so wie die Schnecke an den Jonischen Säulen aufgerollt. Es giebt jedoch auch eine Abänderung dieser Art (Sedum minus haematoides) mit geraden Stralen.

Diese Pflanze wird von den Holländern gebauet, welche die Blätter, deren Geschmack gelind zusammenziehend ist, mit unter ihre Sallate mischen.

33) SEDVM rupestre. *St. Vincent's Rock Stone-Crop. Linn.* Spec. plant. 618. — Fr. Orpin de roche. — Fette Berghenne.

Die fette Berghenne wächset bey Bristol auf dem St. Vincents Felsen. Die ersten Sprößlinge sind mit Zweigen versehen, mit länglichten fleischigten Blättern ziemlich dick umgeben und liegen auf der Erde. Zwischen diesen steigen die Stengel zu einer Höhe von fünf bis sechs Zoll, welche mit pfriemenförmigen Blättern besezt sind, deren jedes an seiner Grundfläche eine kurze, lockere Haut hat, welche beym Anrühren derselben abfällt; sie sind von einer meergrünen Farbe und ziemlich steif. — Die Blumen stehen oben auf den Stengeln in rundlichten Büscheln und sehen

ihrer Gestalt, und auch beynahe ihrer Farbe nach, dem gelben Mauerpfeffer (s. den vorhergehenden Artickel) ähnlich.

Auch diese Pflanze wird von den Holländern gezogen, die sich der Blätter und der zarten Spitzen derselben, so wie der vorhergehenden Art bedienen.

34) SISYMBRIVM Nasturtium. *Water-cress. Linn.* Spec. pl. 916. — Nasturtium aquaticum supinum. *Bauh.* Pin. 104. — Fr. Cresson d'eau. — Brunnenkresse. Wasserkresse.

Die Brunnenkresse ist an kleinen Bächen und Wassergräben in England häufig, und so sehr bekannt und so häufig im Gebrauch, daß sie in vielen Familien auf dem Lande zween bis drey Monate lang im Jahre täglich gegessen wird. *) Sie ist ein gutes harntreibendes Mittel, sie löset die schleimichten Säfte kräftig auf, und ist daher ein allgemeines Mittel gegen den Scorbut. **) (Im Winter ist sie viel zärter als wie im Sommer.)

35) SI-

*) Die Brunnenkresse unterscheidet sich von dem kriechenden Wassereppich oder Wasserpetterlein (*Sium nodiflorum Linn.* Engl. *Creeping Water Parsnep.* Fr. Berle marécageuse —) welche Pflanze giftige und betäubende Eigenschaften besizt, durch die Gestalt ihrer Blätter, welche gefiedert, aus einigen rundlichten und fast herzförmigen, am Rande ganz leicht eingeschnittenen, dunkelgrünen Lappen zusammengesezt und dunkelgrün sind; dahingegen der kriechende Wassereppich hellgrüne, länglichte, spitzig zugehende und am Rande sägeförmig gezähnte Lappen hat. A. d. Ueb.

**) Der Gebrauch, die Brunnenkresse in Suppen oder Bouillons zu kochen, ist nicht anzurathen, weil durch das

35) SINAPIS alba. *White Muſtard. Linn.* Sp. plant. 933. — Sinapi Apii folio. *Bauh.* Pin. 99. — Fr. Moutarde. — Weiſſer Senf. Gartenſenf.

Dieſe Pflanze wächſet an den Zäunen und den Rainen der Felder wild. Sie treibet einen zweigichten Stengel, welcher ohngefähr zween Fuß hoch wird, und mit rauchen, tief bis an die Mittelrippe eingeſchnittnen Blättern beſezt iſt. Die Zweige endigen ſich durch lockere Trauben von kleinen gelben Blumen, deren jede aus vier, in einer kreuzförmigen Geſtalt liegenden, Blumenblättern beſtehet. Auf dieſe folgen haarige, rauche Schoten mit langen flachen Schnäbeln. Die Pflanze wird anjezt in den Gärten häufig gezogen und im Frühjahr als Sallat genoſſen.

Was die Arzneykräfte dieſer Senfart anbelangt, ſo kömmt ſie darinnen ziemlich mit der Brunnenkreſſe überein, und ſie wird zur Erregung der Eßluſt, zur Beförderung der Verdauung, zur Verdünnung der zä-

das Kochen die wirkſamen Theile der Pflanze verlohren gehen. Zum mediciniſchen Gebrauch muß man daher den ausgepreßten Saft und zum Küchengebrauch die Pflanze, in ihrem rohen Zuſtande, entweder als Sallat oder des Morgens auf Butterbrod geſtreuet genießen. In Schweden nehmen die Apotheker ſtatt der Brunnenkreſſe die Wieſenkreſſe (*Cardamine pratenſis Linn.*), eine Verwechſelung, die Bergius (Mat. med. p 560.) zwar nicht tadelt, den aber Murray (Appar med. Vol. II. p. 310.) keinesweges billiget, weil die Wieſenkreſſe geringere Heilkräfte beſitzt. — Die Saamen können ſtatt des ſchwarzen Senfs gebraucht werden, und an einigen Orten überziehet man ſie mit Zucker; ſie beſitzen alle Kräfte des Krauts und werden insbeſondere gegen die Würmer empfohlen. A. d. Ueb.

hen Säfte und daher zur Vermehrung der Absonderung der dünnen Säfte empfohlen.

36) TANACETVM Balsamita. *Costmary. Linn.* Sp. plant. 1184. — Mentha hortensis corymbifera. *Banh.* Pin. 226. — Fr. Coq. Menthe-Coq. Paté. — Kostwurz. Frauenmünze. Münzbalsam. Frauenkraut. Balsamkraut.

Diese Pflanze ist perennirend und in den südlichen Theilen von Frankreich und Italien einheimisch. Sie hat eine kriechende faserigte Wurzel, aus welcher viele eyförmige, gräulichtgrüne Blätter entspringen, welche an den Rändern sägeförmig eingeschnitten sind, und auf langen Stielen stehen.

Zwischen diesen steigen verschiedene runde, grüne, mit Zweigen versehene Stengel, über anderthalb Fuß hoch in die Höhe, aus denen eben solche jedoch kleinere Blätter, wie aus der Wurzel hervorkommen. Die Zweige endigen sich mit Bündeln von gelben Blumen, die den Blumen vom gemeinen Rheinfaren gleichen.

Die ganze Pflanze verbreitet einen angenehmen Geruch, welchen viele Personen allen Münzarten vorziehen. Man zog sie ehedem in den Gärten und mischte sie unter die Sallatkräuter. Es ist allerdings Schade, daß man sich ihrer nicht mehr bedienet; denn sie scheint zu Folge ihrer in die Sinnen fallenden Eigenschaften, vielen aromatischen, anjezt üblichen, Pflanzen den Vorzug streitig zu machen. *)

27) VA-

*) In Holland bäckt man die zarten Blätter mit in die Eyerkuchen. Diese Pflanze wird in den Niederlanden und Deutschland in den Gärten gezogen. A. d. Ueb.

37) VALERIANA Locusta. *Lamb's Lettuce. Linn.* Spec. plant. 47. — Mache des jardins. Mache commune. Poule grasse. Blanchette. Doucette. — Rapünzelsallat. Kleiner Baldrian. Lämmerlattich. Ackersallat. Feldsallat. Nüßgensallat. Ackerlattich.

Der Ackersallat wächset an Ufern und auf Feldern und alten Mauern wild. Er ist allgemein bekannt und wird in England in den Gärten unter dem Namen *Corn-Sallat* gepflanzet. Die Blätter desselben müssen jung (nebst den Wurzeln) zum Sallat *) abgeschnitten werden, sonst haben sie einen unangenehmen bittern Geschmack. — Diese Pflanze ist in Ansehung des Bodens und der Lage vielen Abänderungen unterworfen; Linné hat ihrer sechs, jedoch noch nicht aller, erwähnet. **)

38) VERONICA Beccabunga. *Brooklime. Linn.* Spec. plant. p. 16. Fr. Beccabunga. Mouton d'eau. Berle. — Bachbungen. Wasserbohnen. Wasserbungen.

Die Bachbungen wachsen häufig an seichten Wassern und an den Seiten der Bäche. Ihre Wurzel ist lang und kriechend, und es entsteht aus derselben im Schlamm eine Menge von Fasern. Aus diesen

*) Sie werden auch als Zugemüse gegessen. — Man sucht sie im späten Herbst und zeitig im Frühling auf. A. d. Ueb.

**) Von dem Gartenbaldrian (*Valeriana Phu. Linn.*), welcher in Elsaß wild wachsen soll, werden die jungen Blätter im Frühjahr mit unter die Kräutersallaten genommen. A. d. Ueb.

kommen verschiedene schwache Sprößlinge hervor, welche oft die Wurzel wieder berühren, weil sie auf der Erde fortkriechen. Die besagten Sprößlinge sind rund, von einer blaßgrünen Farbe und schwammigten Substanz, so wie die Stengel, und an ihren Gelenken mit dicken, glatten eyförmigen Blättern besezt, die ohngefähr einen Zoll lang sind, einander gerade gegenüber stehen und dicht an den Stengeln ansitzen.

Die Blumen spriessen in langen lokern Büscheln blos aus den Winkeln der Blätter hervor, denn die Hauptstengel endigen sich allemal durch kleine Haufen von Blättern, niemals aber mit Blumen. Jede Blume bestehet aus einem feinen Blumenblatte, welches sich flach ausbreitet und am Rande fünf ungleiche Einschnitte hat. In der Mitte stehen zween Staubfäden und einer Fruchtröhre, auf welche eine kleine herzförmige Schote mit zwo Zellen folget.

Die Blätter dieser Pflanze haben einen sehr stehenden und bitterlichen Geschmack; sie werden aber doch von vielen Personen auf Butterbrod (und in Schlesien im Frühjahr als Sallat) gegessen. Die Pflanze stehet als ein antiscorbutisches Mittel in grossem Ansehen und soll sogar hierinnen die Brunnenkresse übertreffen. Es läßt sich dieses wirklich daraus erklären, weil sie das Stechende der letztern hat und weit mehr zusammenziehend ist. Der Saft der Bachbungen wird unter die vorzüglichsten blutreinigenden Mittel gezälet. Die Landleute heilen frische Wunden blos durch das Auflegen der frisch gesammleten Blätter dieser Pflanze.

39) VLVA Lactuca. *Green Laver. Linn.* Spec. plant. 1632. — Muscus marinus lactucae similis. *Baub.* Pin. 364. Fr. Laitue tremblante. — Lattichulve. Lattichartige Alle.

Die

Die Lattichulve ist ein breites häutiges Blatt, oder vielmehr ein Haufen von dergleichen Blättern, welche aus einander hervorwachsen. Man findet dieselbe an Felsen und Steinen in der See und öfters auch auf Austerschaalen. Sie gleichet einigermaaßen dem krausen Sallat; ein Umstand, der zu ihrem Namen Anlaß gegeben hat. Die Seeleute und Bewohner der Küsten verzehren sie mit grosser Begierde, weil sie selbige für ein gutes Mittel gegen den Scorbut ansehen. *) Sie hat einen angenehmen Geschmack und besizt gelinde laxirende Kräfte.

Zweyter Abschnitt.

Sallatkräuter zum Kochen.

1) Amaranthus oleraceus. *Esculent Amaranth.* — Fr. Amaranthe potagère. Kohlamaranth.

2) Arum esculentum. *Indian Kale. Eatable Arum.* — Fr. Choux de Brésil. — Wasserbrodwurzel. Eßbarer stammloser Aron.

3) Atriplex hortensis. *Garden Orach.* — Fr. Arroche. Bonne Dame. — Gartenmelde. Melde. Zahme Melde.

Atriplex hortensis nigricans. *Dark green Garden Orach.* Schwärzlichte Gartenmelde.

Atriplex hortensis rubra. *Red Garden Orach.* Röthlichte Gartenmelde.

*) Die armen Leute in Northumberland eßen, nach Turners Berichte, die Lattichulve mit Lauch und Zwiebeln gekocht im Frühlinge. A. d. Ueb.

4) Anethum Foeniculum. *Common Fennel.* — Fr. Fenouil commun. — Gemeiner Fenchel. Anethum dulce. *Sweet Fennel.* — Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence. — Italiänischer Fenchel. Süsser Fenchel.

5) Brassica oleracea, etc. *Cabbages.* — Fr. Chou. — Die Kohlarten.

6) Brassica Napus. *Navew* or *Colewort.* — Rübsaamen. Rübesaat. Rübsen. Steckrüben.

7) Chenopodium Bonus Henricus. *English Mercury.* — Fr. Toute bonne. Bon-Henri. — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich.

8) Cnicus oleraceus. *Round-leaved-Meadow Thistle.* — Fr. Cnichaut charnue. — Wiesendistel. Wiesenkohl. Gelbedistel. Kohldistel.

9) Corchorus olitorius. *Common Iews Mallow.* — Fr. Corchore. — Kohlmußpflanze. Gemeine Judenpappel.

10) Crambe maritima. *Sea Collewort.* — Fr. Chou de chien. — Meerkohl. Seekohl.

11) Iatropha Manihot. *Cassava.* — Manihot. Cassave. Cassade.

12) Malua rotundifolia. *Dwarf Mallow.* — Mauue à feuille ronde. — Feldpappel. Feldmalve. Haasenpappel. Kleine rundblätterigte Pappel.

13) Mentha viridis. *Spear Mint.* — Fr. Menthe romaine ou Beaume. — Frauenmünze. Grüne Münze.

14) Phytolacca decandra. *American Night-shade.* — Raisin d'Amerique. Arbre de Laque. — Virginische Kermesbeeren. Amerikanischer Nachtschatten.

15) Ra-

15) Ranunculus Ficaria. *Pilewort.* — Fr. Petite Chelidoine. Petite Scrophulaire ou Eclaire. — Feigwarzenkraut. Kleines Schöllkraut.

16) Raphanus ſatiuus. *Common Radiſh.* — Fr. Raifort. — Gemeiner Rettig.

17) Saluia Sclarea. *Garden Clary.* — Fr. Orvale blanc. — Garten Scharlach. Muskatellerkraut.

18) Spinacia oleracea. *Common Spinach.* — Epinars. — Spinat. Grünkraut.
Spinacia oleracea glabra. *Smooth Spinach.* — Glatter Spinat. Edler Spinat.

19) Thea Bohea. *Bohea Tea.* — Fr. Thé Bohé du Iapon. — Theboy. Brauner Thee.

20) Thea viridis. *Green Tea.* — Fr. Thé verd. — Grüner Thee.

21) Vrtica dioica. *Common ſtinging Nettle.* — Fr. Grande Ortie. Groſſe Brenneſſel.

1) AMARANTHVS oleraceus. *Eſculent Amaranth. Linn.* Spec. plant. 1403. — Blitum album maius? *Bauh.* Pin. 118. — Fr. Amaranthe potagère. — Kohlamaranth.

Der Kohlamaranth iſt in Indien einheimiſch und eine ein Jahr lang ausdaurende Pflanze. Sie treibt viele breite, rauche, eyförmige, zerreibliche Blätter, die den Blätter der weiſſen Bete gleichen, jedoch ſtumpfer und an ihrer Spitze abgeſchnitten ſind. Unter dieſen erhebt ſich der Stengel bey nahe eben ſo hoch, als bey dem bunten (particoloured) Amaranth, und

es endiget sich derselbe mit einer blassen zusammengeballten Blumenähre, welche länger ist als diejenigen, welche sich oben an den Zweigen befinden. Einige wenige Blumen enthalten fünf, die mehresten hingegen nur drey Staubfäden.

Dir Blätter dieses Amaraths werden in Indien eben so als wie bey uns der Kohl zugerichtet. Ohnerachtet aber Linné durch seinen Trivialnamen diese Art insbesondere als eine eßbare bezeichnet hat, so dienen doch die Blätter verschiedner anderer Arten dieser Gattung ebenfalls zur Speise. (Siehe hiervon weiter unten die Zusätze.)

2) ARVM esculentum. *Indian Kale. Etable Arum.* — Fr. Choux du Brésil. — Wasserbrodwurzel. Eßbares stammloses Arum.

Da diese Pflanze bereits oben S. 4. beschrieben worden ist, so bleibt hier weiter nichts als dieses zu bemerken übrig, daß die Indianer die Blätter derselben als gekochten Sallat geniessen, und solchen für eine sehr heilsame Kost halten. *)

3) ATRIPLEX hortensis. *Garden Orach. Linn.* Spec. plant. 1493. — Fr. Arroche. Bonne Dame. Belle Dame. Follette des jardins. — Gartenmelde. Weisse Gartenmelde. Zuckermelde. Melde. Zahme Melde.

Die Gartenmelde dauert ein Jahr aus und ist in der Tartarey einheimisch. Sie hat fast dreyeckigte Blät-

*) In Jamaika hält man die gekochten und mit Butter geschmorten Blätter für eine vorzüglich gute Speise. A. d. Ueb.

Blätter mit stumpfen Spitzen, die einander gegenüberstehen und lange dünne Stiele haben. Die Blätter sind an ihrer Grundfläche insgemein mit einem mehlichten Staube bedeckt, so wie man auch dieses an dem obersten Theile des Stengels wahrnimmt. Diese Pflanze wurde in den Gärten in England ehedem häufig gebauet, anjezt aber ersetzt vorzüglich der Spinat ihre Stelle. Indessen stehet sie bey den Franzosen immer noch im Ansehen und es ziehen sie auch einige Engländer dem Spinat vor. *) Das hier erwähnte Kraut besitzt eine kühlende und die Leibesöfnung befördernde Eigenschaft, und es giebt für hartleibige Personen einen vortreflichen Sallat ab. Die blossen Namen der Abänderungen dieser Art machen dieselben genugsam kennbar. **)

4) ANETHVM Foeniculum. *Common Fennel. Linn.* Spec. plant. 377. — Foeniculum vulgare germanicum. *Baub.* Pin. 147. — Fr. Fenouil. commun. — **Fenchel. Gemeiner Fenchel.**

Man findet den Fenchel an vielen Oertern in England wild wachsend, demohnerachtet aber ist er bey uns nicht einheimisch, sondern ursprünglich aus Spanien und Deutschland hierher gebracht worden. Der Gebrauch

*) In Schweden kocht man im Sommer die Gartenmelde, den Körbel, und die langen Winterzwiebeln (*Allium fistulosum L.*) an das Fleisch, und man bereitet auch aus den genannten Kräutern sehr dicke Brühen. A. d. Ueb.

**) Die rothe Gartenmelde wird bey uns in den Küchen um deswillen nicht gebraucht, weil die Brühen davon roth gefärbt werden. A. d. Ueb.

Gebrauch desselben ist in den Küchen allzu gut bekannt, als daß ich hier etwas davon erwähnen sollte. Was die Eigenschaften dieser Pflanze anbelangt, so ist sie von erwärmenden wirksamen Kräften, und zum Abtreiben der Blähungen dienlich. — Die unter dem Namen des italiänischen oder süssen Fenchels (*Anethum, Foenic.* Var. *Linn.* Foeniculum dulce *Bauh.* et *Mill.* Engl. *Sweet Fennel.* Fr. Fenouil doux. Fenouil de Florence) bekannte Abänderung ist von dem gemeinen Fenchel sehr verschieden; denn die Blätter von jener sind grösser und dünner, ihre Stengel kürzer, die Saamen länger, schmäler, von einer hellen Farbe, süsser und mehrentheils einwärts gebogen.

Diese letztere Abänderung wird in Italien (Sicilien) und Deutschland häufig gezogen, und aus diesen Ländern werden uns die Saamen nach England zugeschickt. *)

5) BRASSICA oleracea etc. *Cabbages.* — Fr. Choux. — Die Kohlarten.

Man nimmt von allen Kohlarten **) überhaupt an, daß sie schwer zu verdauen sind, wenig Nahrung geben und Blähungen hervorbringen. Sie scheinen jedoch diese Wirkungen blos in einem schwachen Magen zu äussern; denn es geniessen viele Personen den Kohl sehr häufig, ohne dergleichen Unbequemlichkeiten

*) In Italien und Sicilien ißt man die junge Pflanze mit der Wurzel als Sallat, und die jungen Wurzeln gekocht. Der Saame wird auch als Thee getrunken und überzuckert. Siehe oben S. 74. A. d. Ueb.

**) Von den Kohlarten siehe unten unsere Zusätze. A. d. Ueb.

ten zu empfinden. Es gehen wenige Pflanzen in einen fäulungsartigen Zustand geschwinder über als diese, und um deswillen müssen sie, bald nachdem sie abgeschnitten worden sind, gegessen werden. Die Holländer und Deutschen wissen sie aufzubewahren, indem sie selbige in Stücken schneiden und Salz und einige aromatische Kräuter darunter mengen. Diese Masse wird hierauf in ein kleines Faß geschüttet, stark gepreßt und der Gährung überlassen; sondann nennt man es Sauerkohl, Sauerkraut, oder Scharfkohl. Auf diese Art zubereitet wird es auf Schiffen in Fäßer gepackt, und es giebt eine kühlende Speise für die Seeleute ab, denen es als ein Vorbauungsmittel gegen den Scorbut dienet.

6) BRASSICA Napus. *Colewort. Navew. Linn.* Sp. pl. 931. — Napus sylueſtris. *Bauh.* Pin. 95. — Fr. Navet. — Rübsaamen. Rübesaat. Rübsen. Steckrüben.

Diese Pflanze dauret zwey Jahr aus, und wird auf Kornfeldern häufig wild gefunden. Sie hat eine lange weisse Wurzel, aus welcher verschiedne blaßgrüne, mit Ausschnitten versehene Blätter hervorkommen. Unter diesen erhebt sich ein drey bis vier Fuß hoher Stengel, welcher unregelmäßig mit lanzettenförmigen Blättern besezt ist, die an ihren Rändern schwach eingekerbt sind und breite Grundflächen haben, welche den Stengel umfassen. Die Blumen sehen gelb aus, und stehen in einem Busche auf dem Ende der Zweige; jede derselben hat vier Blumenblätter, auf welche lange Schoten folgen.

Es giebt viele Abänderungen dieser Pflanze, *) welche

*) Zu dieser Art gehören die Märkschen Rüben, Steck- oder Stickelrüben (*Brassica Napus sativa Linn.*

welche in den Gärten zu Winter- und Frühlingssallaten *) gezogen und in England *Collets* oder *Coleworts* **) genannt werden. In einigen Gegenden werden ganze Felder mit Rübsaamen zum Futter für das Vieh oder des Saamens wegen besäet, weil aus selbigem das Rübsenöhl gezogen wird. Alles zahme und auch einiges vom wilden Federvieh, insbesondere aber die Phasanen und Rebhüner gehen diesen Saamen sehr nach, und verwüsten einen grossen Theil

Linn. Engl. *French Turnep.* Fr. Petit Navet de Berlin) welche in England nicht gezogen werden. Sie haben kleine Wurzeln, welche, wenn sie jung sind, eine sehr wohlschmeckende Speise abgeben und deswegen in Holland und Frankreich in hohem Werthe stehen, woselbst sie vornehmlich in den Suppen gegessen werden. Bey uns werden diese Rüben auch als Zugemüse, zu Fischen, zum Braten u. s. w. gegessen. Man bauet sie bey Teltow in der Mittelmark, bey Freyenstein in der Prignitz, bey Carbe in der Neumark und bey Frankfurt an der Oder, und daher werden sie auch Teltower, Freyensteinsche, Carbische und Frankfurter Rüben genennt. Siehe auch oben Seite 38. A. d. Ueb.

*) Es ist dieses der bey uns sogenannte Rübsensallat, welcher warm und kalt gegessen wird, aber einen öligten und fast thranigten Geschmack hat, und starke Verdauungswerkzeuge erfordert, ob er gleich von einigen Personen als ein blutreinigendes Mittel sehr geschätzt wird. A. d. Ueb.

**) Diese Arten vom Rübsen (*Coleworts*) werden anjezt von den Gärtnern gar nicht mehr gezogen, sondern anstatt derselben die Saamen vom *Yorkshire* oder *Sugar-loaf Cabbage* gesäet: man beleget jedoch sehr unschicklich, die auf diese Art hervorspriessenden jungen Pflanzen, mit dem erwähnten Namen *Coleworts*. A. d. Verf.

Theil solcher Felder, wofern sie nicht gut bewachet werden.

7) CHENOPODIVM Bonus Henricus. *English Mercury.* Fr. Toute bonne. Bon Henri — Guter Heinrich. Stolzer Heinrich. (Siehe oben S. 85.)

8) CNICVS oleraceus. *Round-leaved Meadow Thistle. Linn.* Sp. pl. 1156. — Carduus pratensis latifolius. *Bauh.* Pin. 376. — Fr. Cnichaut charnue. — Wiesendistel. Wiesenkohl. Gelbe Distel. Kohldistel.

Die Wiesendistel ist in den nördlichen Theilen von Europa einheimisch, woselbst sie, so wie bey uns in England der Kohl, gegessen wird. Sie ist eine perennirende Pflanze und treibt grosse länglichte Blätter, welche an ihren Rändern verschiedne tiefe Einschnitte haben, die mit sägeförmigen Zähnen und mit weißlichtgrünen, zarten Stacheln besezt sind. Der Stengel wird drey bis vier Fuß hoch, theilet sich in Zweige, welche mit Blättern versehen sind, an deren Winkeln die Blumen auf langen Stielen hervorsprießen. Die Blumen bestehen aus lauter kleinen Zwitterblumen, die von grünen, dornigten, abgestumpften Schuppen umgeben werden. Die Saamen stehen einzeln auf einem flachen, haarigten Blumenboden und sind in eine federartige Wolle eingehüllet. *)

9) CORCHORVS olitorius. *Common Iews Mallow. Linn.* Spec. plant. 746. — Corchorus

*) Die Rußen eßen die Blätter von der Wiesendistel im Frühlinge als Gemüse. A. d. Ueb.

rus Plinii. *Bauh.* Pin. 317. — Fr. Corchore. Corchorus d'Afie. Epinard des luifs. Mauve des luifs. — Kohlmußpflanze. Gemeine Judenpappel. Mußkraut.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang dauert, kömmt urſprünglich aus Aſien, Afrika und Amerika. Sie hat einen runden, geſtreiften, aufrechtſtehenden und zweigichten Stengel, welcher beynahe zween Fuß hoch wächſet und mit Blättern verſehen iſt, die ihrer Geſtalt nach von einander abweichen; denn einige davon ſind eyförmig, andere gleich an der Grundfläche abgeſchnitten und andere beynahe herzförmig geſtaltet. Sie ſind von einer hochgrünen Farbe und mit einigen wenigen Zähnen an den Rändern ihrer Grundfläche beſezt, welche ſich in borſtenähnliche, zurückgebogene, purpurfarbne Fäden endigen. Die Blumen kommen an den Seiten der Zweige, in einer den Blättern entgegengeſezten Lage, hervor. Sie ſtehen einzeln auf ſehr kurzen Blumenſtielen, ſind aus fünf kleinen gelben Blumenblättern und einer groſſen Menge von Staubfäden zuſammengeſetzt, welche einen länglichten Fruchtknoten umgeben, aus dem eine lange, rauhe, ſcharf zugeſpiſzte Saamenkapſel wird, die ſich in vier Theile öfnet und davon jede mit grünlichten, eckigten Saamen erfüllt iſt.

Dieſe Pflanze wird von den Juden um Aleppo geſäet, und daher Judenpappel (*Iews Mallow*) genennt. Die Blätter machen bey dieſem Volke daſelbſt einen Lieblingsſallat aus, und ſie kochen und eſſen ſelbige mit ihren Speiſen. *) (Dem Geſchmack nach ſoll ſie

*) Der heiße Corchorus oder Mußpflanze (*Corchorus aeſtuans Linn.*) iſt in den heißen Ländern von Amerika

ſie mit dem Spinat übereinkommen. Sie wird in Oſtindien und auch in der Levante häufig gegeſſen.)

10) CRAMBE maritima. *Sea Colewort. Linn.* Spec. pl. 937. — Braſſica maritima monoſpermos. *Bauh.* Pin. 112. — Fr. Chou marin ſauvage. Chou marin d'Angleterre. Chou de chien. — Meerkohl. Seekohl. Strandkohl.

Der Meerkohl wächſet an der Seeküſte in verſchiednen Theilen von England (Frankreich), Flandern, Pommern und Schweden) wild. Er hat eine lange, dicke, kriechende Wurzel, welche ſich in verſchiedne Faſern theilet, und einige ovale Blätter von groſſem Umfange, welche an ihren Rändern viele Einſchnitte haben, und von einer gräulichtgrünen Farbe und fleiſchigten Subſtanz ſind. Mitten unter dieſen Blätter hebt ſich ein runder, weißlichter, aufrechtſtehender, zween Fuß und darüber hoher, Stengel empor, welcher ſich nahe an der Spitze, in wenig Zweige theilet und mit einigen eyförmigen, den Stengel umfaſſenden Blättern beſetzt iſt. Die Zweige endigen ſich in dünne Bündel von kleinen weiſſen Blumen, die aus vier kreuzförmig geordneten Blumenblättern zuſammengeſetzt ſind, und ſechs Staubfäden, von denen zween kürzer

Amerika und in Aegypten einheimiſch, die junge Pflanze wird, nach Forskål's Bericht, in Egypten als wie ein Zugemüſe gegeſſen. — Der kapſeltragende Corchorus oder Mußpflanze (*Corchorus capſularis. Linn.*) wächſet in Oſt- und Weſtindien, und wird in Bengalen und China in den Gärten gebauet, wo dieſe Pflanze von den daſigen Einwohnern mit Oel und Zwiebeln gedämpft, als Gemüſe genoſſen wird. A. d. Ueb.

zer sind als wie die übrigen, nebst einer Fruchtröhre enthalten. Auf diese folgen rundliche Kapseln, welche ohngefähr die Grösse der Erbsen haben, und einen runden Saamen einschliessen.

Die Wurzelblätter, welche den ganzen Winter hindurch grün bleiben, werden von den Einwohnern der Länder, wo die Pflanze wild wächset, abgeschnitten und wie Kohl gekocht; sie ziehen solche noch dem Kohl vor.*)

11) IATROPHA Manihot. *Cassava.* Fr. Cassave. — Manihot. Cassava. Cassade.

Diese Pflanze ist bereits oben S. 12. beschrieben worden, und ich erwähne derselben hier blos um deswillen, weil ihre Blätter von den Indianern, so wie bey uns der Spinat, zugerichtet und gegessen werden.

12) MALVA rotundifolia. *Dwarf Mallow. Linn.* Sp. pl. 969. — Malua sylueſtris, folio subrotundo. *Bauh.* Pin. 314. — Fr. Mauve à feuille ronde. — Feldmalve. Hasenpappel. Kleine rundblätterige Pappel.

Es ist dieses eine kleine Malvenart, welche auf alten Mauern und wüsten unbebaueten Plätzen wild wächset. Aus einer langen weissen Wurzel entspringt ein Haufen von blaßgrünen rundlichten Blättern, welche auf langen Stielen ruhen und an ihren Rändern eingekerbt sind. Zwischen denselben spriessen viele lange, dünne, auf der Erde liegende Stengel hervor,

*) Wenn diese Pflanze älter wird, so ist sie nicht mehr zum Essen tauglich, weil ihre Blätter sehr zähe werden, und ihr Genuß alsdann sogar den Kopf angreifet und taumelnd machet. A. d. Ueb.

vor, welche mit sehr vielen eben dergleichen Blättern besezt und unregelmäßig an denselben vertheilet sind. Die Blumen kommen an den Blätterstielen, und gleichfalls an den Enden der Zweige, an herabhängenden Blumenstielen zum Vorschein, und jede derselben bestehet aus einem blassen fleischfarbnen Blumenblatte, welches fünf, bis an die Grundfläche desselben sich erstreckende, Einschnitte hat, und viele Staubfäden einschließt, die unten cylinderförmig mit einander verbunden sind.

Die Blätter dieser Pflanze wurden ehedem von den Alten als Sallat (auch als Gemüse, das sie vortreflich zuzurichten verstunden) gebraucht, und sie standen als ein Mittel gegen die Erhizung der Eingeweide und zur Einwickelung die scharfen Säfte, in grossem Ansehen; anjezt aber werden sie gänzlich vernachläßiget. *)

13) MENTHA viridis siehe oben S. 149.

14) PHYTOLACCA decandra. *American Night-Shade. Linn.* Spec. pl. 631. — Fr. Raisin d'Amerique. Arbre de Laque. — Virginische Kermesbeeren. Amerikanischer Nachtschatten.

Diese Pflanze ist in Virginien, in America, einheimisch. Sie hat eine dicke, fleischigte, perennirende Wurzel, welche sich in verschiedne Theile theilet, die so größ sind als mittlere Pastinakwurzeln. Aus diesen entspringen viele purpurfarbne kräuterartige Stengel, welche ohngefähr einen Zoll dick und sechs

*) Einige andere eßbare Arten der Malve siehe unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

bis sieben Fuß lang werden und sich in viele Zweige verbreiten, die mit grossen, eyförmigen, scharf zugespitzten, auf kurzen Stielen ruhenden Blättern besezt sind. Die Blätter zeigen anfangs eine lebhaft grüne Farbe, die aber, wenn sie alt werden, in eine röthlichte ausartet. An den Gelenken und Theilungen der Zweige brechen lange Bündel von kleinen bläulichten Blumen hervor, deren jede aus fünf hohlen Blumenblättern bestehet, welche zehn Staubfäden und eben so viel Fruchtröhren einschliessen. Auf diese folgen runde, von oben nach unten zu zusammengedrückte zehnzelligte Beeeren, davon jede Zelle einen einzelnen glatten Saamen in sich faßet.

In Virginien und andern Theilen von Amerika kochen die dasigen Einwohner die Blätter (wenn sie noch jung sind, die ausgewachsenen hingegen sind scharf und giftig) und essen sie wie den Spinat. *) Es sollen dieselben eine schmerzstillende Kraft besitzen; der Saft der Wurzel aber ist ein heftiges Purgiermittel. — (Auch die Sprößlinge sind, wie Browne berichtet, eßbar.) Die Portugiesen machten ehedem den Betrug und mischten den Saft der Beeren dieser Pflanze ihren rothen Weinen bey, um denselben eine höhere

*) Dieses gilt auch von der mexicanischen Kermesbeere (*Phytolacca octandra Linn.* Fr. Epinards de Cayenne ou de Guiane) welche auch Cayennischer und Guianischer Spinat genennt wird, weil man die Blätter davon auf die nehmliche Weise zurichtet. Aublet (Tom. I. p. 475.) konnte oft auf seiner Reise durch die wüsten Gegenden von Guiana keiner andern Küchenpflanze als dieser habhaft werden; sie hat einen nur sehr mittelmäßigen Geschmack. — In Ostindien, wo diese Pflanze auch wild wächset, soll die Wurzel derselben, welche perennirend, lang, dick und fleischigt ist, gegessen werden. A. d. Ueb.

höhere Farbe zu geben; allein, da man wahrnahm, daß der gute Geschmack des Weines verringert wurde, so stellte man diese Sache dem Könige vor, welcher verordnete, daß alle Pflanzen ehe sie blüheten jährlich niedergehauen werden sollten, um die fernere Verfälschung der Weine dadurch zu hintertreiben. (Diese Beeren werden in Amerika von den Kindern ohne Schaden gegessen, ob sie gleich keinen angenehmen Geschmack haben. S. auch *Linn.* Amoen. acad. IV. p. 523.)

15) RANVNCVLVS Ficaria. *Pilewort. Linn.* Spec. plant. 774. — Chelidonia rotundifolia minor. *Bauh.* Pin. 309. — Fr. Petite Scrophulaire ou Eclaire, Herbe aux Hémorrhoïdes. — Feigwarzenkraut. Kleines Schöllkraut. Schmirgeln. Scharbockskraut.

Das Feigwarzenkraut ist eine perennirende Pflanze, welche man an feuchten Ufern und auf Wiesen antrift. Es hat solches eine Wurzel, welche aus vielen kleinen an Fasern hängenden Knoten bestehet. Die besagten Knoten gleichen einigermaassen den äusserlichen angeschwollenen Hämorrhoidalgefässen; ein Umstand, der zu dem englischen Namen dieser Pflanze Anlaß gegeben hat. Die Blätter sind dreyeckigt, herzförmig gestaltet, von einer schönen glänzend grünen Farbe und in der Mitte mit schwärzlichten und weißlichten Linien gestreift. Die Blumenstengel erreichen eine Höhe von vier bis fünf Zoll; an ihrer Grundfläche befinden sich viele Blätter, und jeder derselben endiget sich in eine gelbe Blume, welche aus verschiednen schmalen, scharf zugespitzten Blumenblättern zusammengesezt ist, und sehr viele Staubfäden

und Fruchtwege in sich schließt. Die Blumenblätter sind verschiedenen Abänderungen unterworfen und sehen in einigen Pflanzen rundlicht aus; in solchen Pflanzen haben die Blätter gemeiniglich stumpfe Winkel. Diese Blumen machen im Frühling einen grossen Theil der auf den Wiesen und feuchten Triften herrschenden Mannigfaltigkeit in der Abwechselung der Farben aus. In den Gärten findet man eine Abänderung mit voller Blume.

Da die Blätter des Feigwarzenkrauts eine gelinde schleimigte Eigenschaft besitzen, *) so werden sie von einigen Leuten als Sallat gekocht und gegessen, und gegen

*) Diese Pflanze hat einen schwachen Geruch und einen wässerigten, krautartigen, herben, etwas zusammenziehenden und scharfen, der Brunnenkreße ähnlichen, Geschmack. Sie ist weniger scharf als wie andere Arten dieser Gattung, und zwar, vielleicht nach Bergius Meinung, deswegen, weil sie eine Frühlingspflanze ist. Das aus dem Kraute und der Wurzel destillirte Wasser hat, wie Geoffroy beobbeobachtet hat, einen senfartigen Geschmack. Durch das Kochen wird die Schärfe des Krauts gemildert; man setzt es zu andern Gemüsearten hinzu und es sollen die daraus bereiteten Suppen scorbutischen Personen vorzüglich heilsam seyn. Die jungen Blätter werden mit Wein, Zucker und Eßig eingemacht. — Der Gestalt der Wurzeln wegen wird das Feigwarzenkraut auch Erdgerste genennet, weil der Pöbel sonst glaubte, daß sie, wenn sie von einem anhaltenden Regen entblößt worden waren, vom Himmel gefallen wären. Diese Wurzeln geben durch gewisse Handgriffe ein Stärkemehl; es sind solche nach der Blühtzeit, oder wenn sie getrocknet und gekocht werden, ganz milde und sie haben sodann einen eckelhaften schleimichten Geschmack. A. d. Uebers.

gegen die Hämorrhoiden und das Brennen im Mastdarm für nützlich gehalten.

16) RAPHANVS sativus. *Common Radish.* Fr. Raifort. — Gemeiner Rettig.

Die Blätter vom Rettig werden oft gekocht als Sallat genossen, und sie haben, wenn sie jung und zart sind, einen sehr angenehmen Geschmack. (Siehe oben S. 56.)

17) SALVIA Sclarea. *Garden Clary. Linn.* Sp. pl. 38. — Horminum Sclarea dictum. *Bauh.* Pin. 228. — Fr. Orvale blanc. Sclarée. — Gartenscharlach. Muskatellerkraut. Scharley. Scharlachkraut.

Diese Pflanze, welche zwey Jahre lang dauert, ist in Italien einheimisch; indessen hat sie doch seit langen Jahren einen Platz in den englischen Gärten behauptet. Die Wurzel ist faserigt; aus derselben kommen verschiedene grosse, weißlichtgrüne, länglichte, herzförmige Blätter zum Vorschein, welche viele Runzeln haben und an den Rändern mit sägeförmigen Zähnen und auf der Oberfläche mit Haaren besezt sind. Ihr Stengel sind eckigt, haarigt, mit vielen Zweigen versehen, bisweilen ein wenig klebrigt, zween bis drey Fuß hoch und an ihren Gelenken mit Paaren von Blättern besezt, welche den Wurzelblättern ähnlich, jedoch kleiner, sind. Die Zweige sind einander entgegengesetzt, und sie endigen sich durch lange Aehren von blaßblauen Blumen, welche eine quirlförmige Lage haben, und unter deren jeder man zwo weißlichte, hohle, scharf zugespitzte Blätter wahrnimmt. Der Blumenkelch theilet sich in zwo Lippen, davon die obere sich in drey, die untere aber in zwo Spitzen endiget.

diget. Auch die Blume hat zwo Lippen; die obere ist aufrechtstehend und gebogen und hat eine Fruchtröhre beynahe von der nehmlichen Länge unter sich, und zween Staubfäden, welche kürzer sind. Die obere Lippe theilet sich in drey Ausschnitte. Alle Theile dieser Pflanze verbreiten einen sehr starken Geruch.

Ehedem wurden die in Milch getauchten und in Butter geschmorten frischen Blätter, als ein vorzüglich schmackhafter Sallat genossen. Einige Leute bedienen sich auch derselben als eines Kochkrauts. Uebrigens hält man die auf irgend eine Art gebrauchte Pflanze für ein gegen hysterische Krankheiten dienliches Mittel. — Aus den den verschiednen Theilen derselben macht man einen Wein, welcher sehr gute herzstärkende Kräfte besitzt, und von keinem andern künstlich verfertigtem Weine übertroffen wird. *) Man bereitet ihn am besten auf folgende Weise:

Man schüttet zu fünf Gallonen kaltem Wasser, vier Pfund Lissabonerzucker und das Weiße von drey gut geschlagenen Eyern, kocht dieses zusammen gelinde ohngefähr eine Stunde lang, und schäumet dabey den Liquor ab. Wenn derselbe beynahe erkaltet ist, so sezt man eine Metze (peck) von den kleinen Scharlachblättern und den in Blüthen stehenden Spitzen, und auch eine halbe Pinte Bierhefen hinzu. Hierauf wird die ganze Masse in ein Gefässe gethan, und täglich zweymal umgerühret, bis sie gegohren hat; sodann stopft man das Gefäß acht Wochen lang zu. Nach Verlauf dieser Zeit ziehet man die Feuchtigkeit auf ein neues Gefäß, und setzt noch anderthalb Pinten guten

*) Es soll jedoch dieser Wein so ganz unschädlich nicht seyn, indem der Kopf davon eingenommen wird, und leicht Kopfschmerzen zurückzubleiben pflegen. A. d. Ueb.

guten Brantewein hinzu. In zween Monaten kann man den Wein in Bouteillen füllen. *)

18) SPINACIA oleracea. *Spinach. Linn.* Spec. plant. 1456. — Lapathum hortenſe ſiue Spinacia ſemine ſpinoſo. *Bauh.* Pin. 114. *Prickly, ſeeded Spinach.* — Fr. Epinard commun ou mâle. — Spinat. Grünkraut.

Lapathum hortenſe ſiue Spinacia ſemine non ſpinoſo. *Bauh.* Pin. 115. — *Oval leaved Spinach.* — Fr. Epinard de la grande eſpece. — Edler Spinat. Runder Spinat. Rundblättriger Spinat mit glatten Saamen.

Dieſe ein Jahr lang ausdaurende Pflanze iſt allzu bekannt, als daß es nöthig wäre, eine Beſchreibung davon hier beyzufügen. Es läßt ſich nicht mit Gewisheit ſagen, was für einem beſondern Lande ſie ihren Urſprung zu danken hat; ſo viel iſt jedoch gewiß, daß ſie in England wenigſtens ſeit zweyhundert Jahren gebauet wird. Sie hat pfeilförmige Blätter und ſtachlichte Saamen. Linné macht den Spinat mit glatten Saamen blos zu einer Abänderung dieſer Art, ob ſie gleich ſowohl den Blättern als auch den Saamen nach von einander abweichen, da ſelbige bey der letztern Pflanze eyförmig geſtaltet ſind. Der edle Spinat wird anjezt hauptſächlich zum Küchengebrauch gezogen; es iſt aber auch derſelbe eine weit zärtere

*) An einigen Orten in den nördlichen Gegenden pflegt man auch das Bier damit zu würzen, welches dadurch eine mehr berauſchende Eigenſchaft erhalten ſoll. A. d. Ueb.

Pflanze als der gemeine. *) Der Spinat giebt einen guten Sallat für hartleibige Personen ab, denn er hüllt die in den Gedärmen vorhandene Schärfe ein, und verursacht in solchen eine ganz gelinde Erschlaffung.

19) THEA Bohea. *Bohea Tea. Linn.* Syst. Nat. 365. — Fr. Thé Bohé. — Theboe. Theeboy. Theebou. Brauner Thee.

Weder der Thee noch der Koffee können mit strenger Genauigkeit unter eine diese Abtheilungen gebracht werden, weil man weder die Blätter des erstern, noch die Beeren oder Bohnen des andern wirklich eßbar nennen kann. Es würde jedoch allemal dieses Werk mangelhaft geworden seyn, wenn ich diese Dinge gänzlich weggelassen hätte, weil die Aufgüsse von beyden täglich mit unsern Nahrungsmitteln vermischt werden. Unterdessen werden jedoch die Theeblätter, nachdem sie aufgegossen worden sind, von armen Leuten in England, öfters gegessen: eine Gewohnheit, die nicht empfohlen werden darf; denn es geben dieselben wenig Nahrung und sie fügen dem Magen und ganzen Nervensystem ganz gewiß vielen Schaden zu.

Der Theboe ist ein Strauch, welcher eine Höhe von sechs bis acht Fuß erreicht und sich in viele unregelmäßig vertheilte Zweige verbreitet, welche mit ovalen, glatten, glänzenden, mit sägeförmigen Einschnitten versehenen Blättern besezt sind, welche auf kurzen Stielen ruhen. Die Blätter sind zween bis drey Zoll lang und einen Zoll breit; an ihren untern Seiten erblickt man hervorragende Rip-

*) Eine Sorte von dieser Spielart hat sehr breite und dicke Blätter, sie wird in England *Plantain Spinach*, Wegebreit-Spinat, genennet. A. d. Ueb.

Rippen und sie endigen sich in stumpf abgeschnittene Spitzen. Die Blumen kommen an den Winkeln der Blätter auf keulenförmigen Blumenstielen, die über einen halben Zoll lang sind, hervor. Jede Blume bestehet aus sechs weissen, rundlichten, hohlen Blumenblättern, (von denen zweye kleiner sind als wie die übrigen) und schliesset zwey- bis dreyhundert Staubfäden ein, in deren Mitte man eine sehr kurze Fruchtröhre wahrnimmt, welche mit drey langen zurückgekrümmten, pfriemenförmigen Narben besetzt ist. Ist die Blume abgefallen, so schwillt der Fruchtknoten in eine Art von dreyeckigter Kapsel auf, welche aus drey mit einander verbundenen kugelförmigen Zellen zusammengesetzt ist, deren jede einen harten rundlichten Saamen von holzigtem Gewebe in sich faßt. — Dieser Strauch ist in China und Japan einheimisch.

20) THEA viridis. *Green Tea. Linn.* Syst. Nat. 365. — Fr.. Thé vert. — Grüner Thee.

Die grüne Theepflanze ist von der vorigen blos darinnen verschieden, daß die Blume derselben aus neun Blumenblättern bestehet, da man hingegen an der vorigen nur sechse zälte.

Ich habe hier den Thee nach dem Linné beschrieben. Dieser gelehrte Naturforscher macht zwar zwo besondere Arten daraus, allein es ist höchst wahrscheinlich, daß alle Theesorten von einer und eben derselben Art gesammlet werden, und daß die neun Blätter in der Blume ein blos zufälliger Umstand sind. Was die grossen Verschiedenheiten in Rücksicht auf den Geschmack, Geruch und Farbe der Theeblätter, so wie man sie zu verkaufen pflegt, betrift, so können diese Eigenschaften leicht von dem verschiednen Alter der Blätter, der Zeit der Einsammlung, der Art sie zu behan-

behandeln, von einigen vegetabilischen Säften womit sie besprengt werden können, oder dem Boden und Lage, worinnen sie wachsen, herrühren.

Es halten einige Schriftsteller den Thee, in Ansehung seiner Arzneykräfte für ein Gift, da hingegen andere glauben, er sey die gesündeste und heilsamste Pflanze. Ein sehr flüchtiger Beobachter wird leicht kühlende und munter machende Eigenschaften an demselben entdecken und finden, daß er die Wirkungen einer Schwelgerey sehr gut verhindert. *) Dieser guten Eigenschaften ohngeachtet bemerket man doch, daß ein unmäßiger Gebrauch des Thees eine Menge der schlimmsten Nervenzufälle veranlasset und es bringt derselbe in einigen Personen von einer sehr zarten

*) Die besänftigenden, schwächenden und erschlaffenden Kräfte die der Thee besitzt, sind in dem wohlriechenden Grundstof desselben, welcher bey der Destillation mit Wasser mit übergehet, enthalten, und durch diesen greift er das Nervensystem zärtlicher Personen an. Er wirkt auch überdieses noch als ein gelinde zusammenziehendes und antiseptisches Mittel. Von den bey uns gewöhnlichen Theeaufgüßen hat man wohl keine andere als verdünnende und dem Gaumen und Magen angenehme Eigenschaften zu erwarten; die übrigen Heilkräfte, als z. B. die schweiß- und harntreibenden, rühren mehr von der Menge und Wärme des Wassers und dem dabey beobachteten Verhalten her. Der Thee wird auch noch auf andere Art zubereitet. Die Japaneser stossen die Theeblätter zu Pulver, gießen kochendes Wasser darauf, und trinken alles zusammen aus. Die Chineser gießen über den Thee siedendes Wasser, trinken den Aufguß und richten hernach die Blätter mit Zucker, Oel und Weineßig als wie Sallat zu. Die Tartarn kochen die Theeblätter in Milch, welches auch bey uns geschiehet, wo man noch Zimmt und Gewürznelken mit hinzusetzet. A. d. Ueb.

zarten Leibesbeschaffenheit, wenn sie nur eine oder zwo Tassen davon trinken, Zittern und krampfhafte Zufälle zuwege. Die grünen Theearten scheinen dergleichen schlimme Wirkungen eher als die Theebouarten zu verursachen. Ueberhaupt, je feiner eine von beyden Sorten ist, desto gefährlichere Folgen hat man von ihrem Gebrauch zu befürchten.

Zusatz des Uebersetzers.

Die verschiednen Sorten des grünen Thees und Theebou's sind folgende. — Von grünen Thee hat man: 1) den Kayserthee, Theeblumen, Theeblüthe (*Flos Theae*, *Thea caesarea*) oder Bing, welcher ein grosses lockeres Blatt von lichtgrüner Farbe und einen schwachen angenehmen Geruch hat. 2) Der Hey-tiann, Hay-kiong, Hayson oder Hayfang hat dicht zusammen gerollte, kleine, grüne ins Blaue fallende Blätter. Die Chineser haben von dieser Gattung noch zwo andere Sorten, davon sie die eine Heyfan-utchin, deren Blätter schmal und kurz sind, und die andere Go-be nennen; die leztere hat lange und schmale Blätter. 3) Der Singlo, Sånglo oder Singtia bekömmt diesen Namen von dem Orte woher er kömmt.

Von dem Theebou oder braunen Thee giebt es folgende fünf Sorten: 1) der Sutschong, Soatchuen, Soatyang, oder Su-tjann theilet dem Wasser eine gelbgrüne Farbe mit. Der Padre-Sutschang, der in Deutschland und Rußland Caravanenthee genennt wird, weil man ihn zu Lande nach Rußland verführet, hat einen sehr feinen Geruch und Geschmack; er bestehet aus grossen, gelblichten, nicht zusammengerollten Blättern, die zu halben Pfunden in Papier eingepackt sind. 2) Camho oder Soumlo hat einen starken Veilchengeruch und

färbt

färbt das Wasser blaß. 3) Der Congo oder Bongfo gleicht in der Farbe dem gemeinen Theebou, er hat aber feinere Blätter. Die Sorte Lin-kysäm, welche schmale rauche Blätter und Stiele hat, wird insgemein zur Verbesserung anderer Theesorten angewendet. 4) Dem Pecko, Pecku, Packho oder Bockho sind kleine weisse Blumen beygemischt; nach Osbeck bestehet er aus punctirten Blättern. 5) Der gemeine Te-Bo-he, Thebou oder Theeboe führet bey den Chinesern den Namen Moji; er hat einen angenehmen Geruch, ertheilt dem Wasser sehr geschwind eine bräunlichte Farbe und bestehet aus gleich gefärbten Blättern; sind einige darunter schwarz, so ist es eine schlechte Anzeige. Die beste Sorte heißt Tao-kijänn, eine schlechtere Ankoy und die schlechteste Hoonam oder Kuli-Thee.

Ausser diesen Arten wird der Theebou in Kuchen, (dieses ist vielleicht der Ziegelthee s. unsere Zusätze,) welche ohngefähr vier Loth wiegen, und eine grüne Theesorte, die man Tio-Tee nennt in kleinen Kugeln von der Grösse einer Erbse nach Europa gebracht. Die kleinste Sorte wird wegen ihrer Kleinheit in England *Gun powder Tea* (Schiespulverthee) genennt. (Siehe Lettsom Geschichte des Thees und Kaffees Leipz. 1776. S. 43. f.)

Da der Thee, besonders der Theebou, einen beträchtlichen Handlungszweig der europäischen Kaufleute ausmacht, so wird derselbe durch verschiedene inländische gemeine Pflanzen verfälschet, oder es trinken auch gemeine Leute den Aufguß von denselben, oft mit Vortheil, statt des wahren Thees; da man in andern Ländern sich gewisser Pflanzen durchgängig statt desselben bedienet.

— Die meiste Aehnlichkeit mit dem wahren Thee haben die Blätter von der von Kämpfern unter dem

Namen

Namen *Tsubakki* beschriebenen Pflanze, welches beym Linné die *Camellia japonica* ist; die Blätter einer kleinen Gattung des *Tsubakki*, welcher dieser Verfasser *Sasanqua* nennet, mischt man unter den Thee, um selbigem einen guten Geruch zu geben. In China trinken die armen Leute den Aufguß von den Blättern vom Theewegdorn (*Rhamnus theezans Linn.*) oder auch eine Art von Moos. — Hieher gehöret auch die Neu-Seeländische Theemyrte, deren Blätter, wenn sie wie Thee aufgegossen werden, dem Wasser einen aromatischen, etwas zusammenziehenden und beym ersten Aufguß lieblichen Geschmack mittheilen; der zweyte Aufguß hingegen wird sehr bitter. (S. Forsters Reise um die Welt in Hawkesworth Sammlung B. 5. der deutschen Uebersetzung. S. 133.) — In Westindien wird der wilde westindianische Thee (Capraria biflora *Linn.* Engl. *West India Tea*) häufig getrunken. Im südlichen Amerika bedient man sich häufig des Paraguaythees, welcher von der *Cassine Peragua Linn.* kömmt. Andere in Westindien gebräuchliche Theearten sind der carolinische Theebaum oder Peruanerthee (*Prinos glaber Linn.* Engl. *Evergreen Cassine. Carolina* or *South-Sea Tea*); der Cassienartige Schlingbaum oder Hyssonthee (*Viburnum cassinoides Linn.* Engl. *Hysson Thea. Cassioberry-bush*) welcher ebenfalls Carolinischer Thee genennt wird; der glatte Celaster oder Neu-Yersey Thee (*Ceanothus americanus Linn.* Engl. *New Yersey Tea*); der gestreckte Canadische Thee (*Gaultheria procumbens Linn.*) welcher in Canada Pollom genennt wird; die Canadische Spierlingsstaude (*Spiraea hypericifolia Linn.*), von welcher die Blätter einen dem wahren Thee sehr ähnlichen Geruch und Geschmack haben und unter dem Namen des Labradorthees bekannt sind.

ſind. Auſſerdem wird in Canada das Canadiſche Frauenhaar (*Adiantum pedatum Linn.*) und in Mexico das Paraguay- oder Jeſuiterkraut (*Chenopodium ambroſioides Linn.*) zum Thee gebraucht. — Von den europäiſchen Pflanzen haben die Blätter vom niederländiſchen Myrtenſtrauch, brabantiſchen Poſt, der Torfmyrte oder Gagel (*Myrica Gale Linn.* Engl. *Dutch Myrtle. Gale.* Fr. Sumac ſauvage de Plin.) viele Aehnlichkeit mit dem wahren Thee. Die Blätter vom gemeinen Ehrenpreiß (*Veronica officinalis Linn.*), vom Wieſenbathengel (*Veronica Chamaedrys Linn.*), welche einen bitterlichen und etwas zuſammenziehenden Geſchmack haben, werden anſtatt des wahren Thees empfohlen; noch beſſer aber als dieſe beyden, ſoll der kleine ſchmalblättrige Bathengel (*Veronica proſtrata Linn.*) ſeyn. Mit dieſen kommen faſt überein die Blätter von den Heidelbeeren (*Vaccinium Myrtillus Linn.*), Preuſſelbeeren (*Vaccinium Vitis idaea Linn.*) welche aber ſehr zuſammenziehend ſind; die Blätter von den wilden Roſen (*Roſa eglanteria Linn.*), den Ackerbeeren (*Rubus arcticus Linn.*) dem wilden Erdbeerkraut (*Fragaria veſca Linn.*) das im April und May geſammlet und ſorgfältig getrocknet werden muß; die Blätter vom Schlehendorn, den Himmelsſchlüſſeln, Bergſanickel, Lungenkraut, Leberkraut, Heidniſch Wundkraut, Scabioſen, Waldmangold (Pyrola), Odermennige, Huflattig, Mauerraute (*Aſplenium Ruta muraria Linn.*) und andere mehr. Von den gewürzhaften einheimiſchen Kräutern dienen die Salbey, Betonie, Meliſſe, Citronenmeliſſe, Wohlgemuth oder Doſten, Quendel oder Feldkümmel (welchen Cullen empfiehlt), Katzenpfötchen (Gnaphalium) u. ſ. w. zu gleichem Gebrauch; der Fenchel- oder Aniſſaamen,

men, der Sternanis oder Badian (*Illicium anisatum L.*) und der Kümmel werden ebenfalls zu diesem Behuf angewendet. (Man sehe auch die Zusätze) Einige geben insonderheit den Blättern vom Grundheil (*Athamanta Oreoselinum L.*) seiner gelinden nicht erhitzenden aromatischen Eigenschaften wegen vor den übrigen den Vorzug. Indessen bleibt doch demohngeachtet der wahre astatische Thee durchgängig noch immer im allgemeinen Gebrauch.

21) VRTICA dioica. *Common Stinging Nettle. Linn.* Spec. plant. 1396. — Vrtica vrens maxima. *Bauh.* Pin. 232. — Fr. Grande Ortie. — Grosse Brennessel.

Die gemeinen Leute in England pflegen allgemein die Blätter und jungen Sprößlinge der grossen Brennessel im Frühlinge zu sammlen und dieselben als Sallat zu kochen; auch die Vornehmern würden, wenn sie diesem Beyspielen folgten, ein gutes Essen daran finden. Diese Blätter haben keinen unangenehmen Geschmack, sie sind ein vortreffliches antiscorbutisches Mittel und erzeigen sich gegen alle Hautausschläge wirksam. Mir sind einige Beyspiele bekannt, wo sie auf diese Art täglich nur einmal von Personen gebraucht wurden, welche gänzlich mit Pusteln bedeckt waren, und deren Haut in Zeit von einem Monate ihre natürliche Glätte wieder bekam und ihr häßliches Ansehen verlohr. — Die Wurzeln werden zur Stillung des Blutspeyens und gegen den Abgang des blutigen Urins sehr gerühmt. Sie sind sehr harntreibend und die Abkochung derselben, wenn sie häufig getrunken wird, soll so kräftig wirken, daß dadurch der Stein in der Urinblase aufgelöset wird. (Auch die Heiternesseln V. *vrens L.*) werden, doch vorzüglich aus medicinischen Absichten, als Thee getrunken.)

Dritter Abſchnitt.

Koch- oder Küchenkräuter.

1) Apium graueolens. *Celery.* — Fr. Ache. Celeri. — Selleri.

2) Apium Petroſelinum. *Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilie.

3) Allium Porrum. *Leeks.* — Fr. Porreau. — Porre. Spaniſcher Lauch. Zahmer Lauchknoblauch.

4) Braſſica oleracea. *Cabbages.* — Fr. Choux. — Die Kohlarten.

5) Beta vulgaris alba. *White Beet.* — Fr. Bette blanche. Poirée blanche. — Weiſſe Bete. Winterbete. Mangold.

6) Crithmum maritimum. *Rock Samphire.* — Fr. Perce pierre. Crête marine. — Fr. Meerfenchel. Gemeiner Meerfenchel.

7) Hyſſopus officinalis. *Common Hyſſop.* — Fr. Hyſope. — Gemeiner Iſop.

8) Oxalis Acetoſella. *Wood Sorrel.* — Fr. Oſeille ſauvage. Alleluia — Sauerklee.

9) Ocymum Baſilicum. *Sweet-ſcented Baſil.* — Fr. Baſilic. Frambaſin du Pérou. — Gemeine Baſilie. Baſilienkraut.

10) Origanum Maiorana. *Common Marjoram.* — Fr. Marjolaine commune. — Majoran. Mayran. Gemeiner Majoran. Sommermajoran.

Origanum Maiorana tenuifolia. *Fine-leaved ſweet Marjoram.* — Majoran mit fein eingeſchnittenen Blättern.

11) Ori-

11) Origanum Heracleoticum. *Winter ſweet Marjoram.* — Gemeiner Wintermajoran.

12) Origanum Onites. *Pot Marjoram.* — Kochmajoran. Syracuſiſcher Doſten.

13) Picris echioides. *Common Oxtongue.* — Fr. Picride viperine. — Otternkopfartiges Bitterkraut.

14) Rosmarinus officinalis. *Common Roſemary.* — Fr. Romarin. Gemeinee Rosmarin.

Rosmarinus hortenſis. *Garden Roſemary.* — Fr. Encenſier d'Espagne. — Garten-Rosmarin.

15) Saluia officinalis. *Green* and *Red Sage.* — Fr. Sauge. — Grüne und rothe Salbey. Gemeine Salbey. Gartenſalbey.

Saluia minor. *Tea Sage.* — Fr. Sauge petite. — Kleine Salbey.

16) Satureia hortenſis. *Summer Savory.* — Fr. Sariette. Sardrée. Savorée commune. — Gartenſaturey. Gemeiner Sommerſaturey.

17) Satureia montana. *Winter Savory.* — Fr. Sariette *ou* Savorée de montagne. — Bergſaturey. Winterſaturey.

18) Scandix Cerefolium. *Common Chervil.* — Fr. Cerfeuil. — Körbel.

19) Scandix odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Myrrhenkörbel. Aniskörbel. Spaniſcher Körbel.

20) Sonchus oleraceus. *Common Sow-Thiſtle.* — Fr. Laitron. Laiteron. Palais de Liévre. — Haſenkohl. Gänſedíſtel. Saudiſtel.

21) Thymus vulgaris. *Common Thyme.* — Fr. Thyme commun. — Gemeiner Thymian. Welſcher Quendel.

22) Thymus Maſtichina. *Maſtick Thyme.* Maſtixkraut.

1) APIVM graueolens. *Celery.* Fr. Ache. Celleri. — Selleri.
Siehe oben S. 81.

2) APIVM Petroſelinum. *Parsley.* — Fr. Perſil. — Peterſilien.
S. oben S. 34 und 131.

3) ALLIVM Porrum. *Leeks. Linn.* Sp. pl. 423. — Porrum ſatiuum latifolium. *Bauh.* Pin. 72. — Fr. Porreau. Poireau. Pourreau. — Porre. Spaniſcher Lauch. Zahmer Lauchknoblauch.

Dieſe Pflanze iſt ſchon ſeit ſo langen Zeiten durch die Kunſt gezogen worden, ſo daß man den Ort, wo ſie urſprünglich gewachſen iſt, nicht mehr anzugeben weiß. Die Porre iſt ohne Zweifel die nehmliche ägyptiſche Pflanze, von der im vierten Buch Moſis im eilften Capitel geſagt wird, daß die Iſraeliten nach derſelben und nach Zwiebeln verlangt hätten. — Die Blätter haben beynahe die nehmliche Beſchaffenheit als wie der Zwiebeln ihre, und ſie machen anjezt noch eine beſtändige Speiſe bey den Aegyptiern aus, welche ſie klein hacken und mit ihren Gerichten verzehren. Bey den Italiänern ſtehen ſie ebenfalls in groſſem Anſehen, und ihr Gebrauch als ein Küchenkraut iſt unter den Engländern ſehr bekannt. *)

4) BRAS-

*) Man hat von dieſer Art zwo Abänderungen: nehmlich die eigentliche Porre, den zahmen Lauch, Aſch-

4) BRASSICA oleracea. *Cabbages.* — Fr. Choux. — Die Kohlarten.
Siehe oben Seite 118. 172. (und weiter unten in den Zusätzen.

5) BETA vulgaris Cicla. *White Beet. Linn.* Sp. pl. 322. — Bette blanche. Poirée blanche. — Weisse Bete. Winterbete. Mangold.
Siehe auch oben S. 37.

Die weisse Bete ist blos eine Abänderung von der rothen; sie wird anjetzt in Vergleichung mit den vorigen Zeiten nur selten gebrauchet. Man pflegt sie insgemein mit den Satureykräutern zu vermischen, weil sie zu unschmackhaft ist, als daß sie an und für sich genießbar wäre. Der Saft sowohl, als auch das Pulver der Wurzel sind zu einem Nieselmittel gut, und es führen solche durch die Nase eine beträchtliche Menge Schleim ab. *)

Aschlauch oder spanischen Lauch (*Allium Porrum* Var. *capitatum. Linn.* Porrum satiuum *Mill.* Porrum commune capitatum. *Bauh.* Pin. 72. Engl. *Common headed Leek. London Leek*) und den Perllauch oder Aschschnittlauch (*Allium Porrum*, Var. *sectile L.* Porrum sectiuum latifolium *Bauh.* Porrum sectiuum capitatum *Lobel.* Engl. *Narrow - leaved Leek*) welche beyde Sorten wieder in einander ausarten. A. d. U.

*) Die Spielarten dieser Art sind die grüne Bete (Beta communis viridis *Bauh.* The green Beet. Fr. Poirée verte) und die große Schweitzer Bete oder Cardonen Bete (Beta pallide virens maior. *Bauh. The Swiss* or *Chard - Beet.* Fr. Poirée demi verte); von dieser letztern sind die grosse rothe und gelbe Bete (Beta rubra maior und lutea maior *Bauh.*) Spielarten. — Diese Spielarten arten nur alsdenn in die

CRITHMVM maritimum. *Rock Samphire. Linn.* Spec. plant. 354. — Crithmum, Feniculum maritimum minus. *Baub.* Pin. 288. — Fr. Perce pierre. Crête marine. Criste marine. Bacile. Fenouil marin. — Meerfenchel. Gemeiner Meerfenchel. Seebacillen. Meerbacillen. Bacillenkraut.

Der Meerfenchel ist eine niedrige, perennirende Pflanze, welche auf den Felsen in der See in verschiednen Theilen von England wächset. Er hat einen gewürzhaften, aromatischen Geschmack, weswegen ihn das arme Volk als ein Küchenkraut gebraucht. Auch sammlet man diese Pflanze, und macht sie mit Eßig wie Gurken ein, und sie wird, auf diese Weise zubereitet, sehr geschäzt. Indessen darf man nicht glauben, daß dieses derjenige Meerfenchel sey, den man in Norfolk einpöckelt, denn dieses ist das oben (S. 156.) beschriebene Salzkraut (*Salicornia europaea Linn.*). Ausserdem giebt es noch eine andere Art von Meerfenchel, welche insgemein statt dieser Pflanze verkauft und von Leuten, die keine Pflanzenkenntniß besitzen, für den wahren Meerfenchel gehalten wird. Diese letztere ist das gelbe Seesternkraut oder der goldne Meerfenchel (*Golden Samphire. Inula crithmoides Linn.* Fr. Limbarde de France), welche, ob sie gleich einige wenige Aehnlichkeit mit der erstern hat, doch ganz

die rothen Rüben aus, wenn man z. B. weisse, gelbe und rothe Schweizerbete neben einander zur Saat sezt. Aus selbst gezognen ächten Saamen der weißen Sorte fallen nie Pflanzen mit rothen oder gelben Rüben. (Man sehe die Anleitung zur Wartung der Küchengartengewächse durch Lueder Lüb. 1780. S. 299. A. d. Ueb.

ganz verschiedene Eigenschaften besitzt und wenn sie mit Sauce eingemacht wird, dem Geschmack nach weit geringer ist. *) Um also diesen Betrug zu verhüten, will ich hier eine besondere Beschreibung vom gemeinen Meerfenchel (Crithmum maritimum) abfassen.

Die Wurzel dieser Pflanze ist aus verschiednen zähen Fasern zusammengesezt, welche tief in die Spalten der Felsen hineindringen. Aus derselben entspringen viele grüne, saftreiche, beynahe anderthalb Fuß hohe Stengel, welche mit hochgrünen, kammförmigen Blättern gezieret sind. Diese Blätter bestehen aus drey bis fünf Abtheilungen, davon eine jede drey oder fünf kleine, dicke, fleischichte ohngefähr einen Zoll lange Lappen hat; die Grundfläche ihres gemeinschaftlichen Blätterstiels umfaßt den Hauptstengel. Die Blumen sehen gelblicht aus und sie kommen in zirkelförmigen Dolden zum Vorschein; sie sind klein, bestehen aus fünf gleichen Blumenblättern, und es folgen auf solche Saamen die dem Fenchelsaamen ähnlich, jedoch etwas grösser sind.

Giebt man auf diese Beschreibung gut Acht, so wird ein jeder, der auch ganz und kein Pflanzenkenner ist, den gemeinen Meerfenchel allemal von dem gelben Sternkraut (*Inula crithmoides*) zu unterscheiden wissen; denn das gelbe Seesternkraut trägt eine der Dürrwurzel (*Conyza squarrosa Linn. Fleabane*) ähnliche Blume, und die Blätter desselben haben eine linienförmige Gestalt ausgenommen an der Spitze, wo sie sich ein wenig ausbreiten und sich in drey Zähne oder Kerben endigen. — Der Meerfenchel kann in Gärten (jedoch sehr schwer) gezogen werden,

*) Nach andern ist die Pflanze, mit welcher der Meerfenchel verfälscht wird, eine Art Aster, nehmlich *Aster Tripolium Linn.* A. d. Ueb.

wofern man denſelben nur in einen ſandigten Boden pflanzet, und dieſes wäre ein ſicheres Mittel, die Verfälſchung deſſelben zu vermeiden. Die Heilkräfte dieſer Pflanze beſtehen darinnen, daß ſie die Verſtopfungen in den Eingeweiden und Harnwegen zertheilet und auflöſet.

7) HYSSOPPVS officinalis. *Common Hyſſop. Linn.* Spec. pl. 796. — Hyſſopus officinarum caerulea, ſiue ſpicata. *Bauh.* Pin. 217. — Fr. Hyſope. — Iſop. Gemeiner Iſop.

Der Iſop wächſet in verſchiednen Theilen von Aſien wild. Er iſt eine perennirende Pflanze, und wird ſo häufig in Gärten gezogen, daß er faſt jedermann bekannt iſt. Er verbreitet einen auſſerordentlich angenehmen Geruch, und wird gegen die Engbrüſtigkeit, den Huſten und alle Bruſt- und Lungenkrankheiten, entweder in Suppen gekocht oder auf andere Art, empfohlen. *) In der Apotheken findet man ein deſtillirtes Waſſer vom Iſop, welches man für ein gutes Bruſtmittel hält.

8) OXALIS Acetoſella. *Wood Sorrel.* — Sauerklee.
Siehe oben S. 150.

9) OCIMVM Baſilicum. *Sweet ſcented Baſil. Linn.* Spec. plant. 833. — Ocimum caryophyllatum maius. *Bauh.* Pin. 226. — Fr. Baſilic. Frambaſin du Pérou. — Gemeine Baſilie. Baſilienkraut. Baſilicum.

Dieſe

*) Der Geruch und Geſchmack des Iſops iſt nicht allen Perſonen angenehm. Er wird klein geſchnitten mit Fleiſch und auch an das Gemüſe gekocht. A. d. U.

Diese Pflanze, welche ein Jahr ausdauert, kömmt ursprünglich aus Persien. Seit dem sie in Europa gezogen wird, so ist sie in viele Spielarten ausgeartet. Das haarigte Basilikum (*Ocimum hirsutum* oder *Ocimum medium Mill.* Engl. Common middle black Basil.) oder Küchenbasilicum, welches gemeiniglich in den Gärten gebauet wird, scheint weiter nichts als eine von diesen Abänderungen zu seyn, obgleich Miller und andere dasselbe zu einer besondern Art machen. Diese Art wird beynahe anderthalb Fuß hoch und sie treibet die Zweige paarweise in entgegengesetzten Richtungen hervor; diese sowohl als auch die Hauptstengel sind haarigt und viereckigt. Die Blätter haben eine eyförmige Gestalt, sie sind um ihre Ränder herum gezähnt und endigen sich in eine scharfe Spitze. Die Blumen gehören zu der Klasse der Lippenförmigen, sie sind weiß und stehen oben auf den Stengeln und Zweigen in langen Aehren. Innerhalb derselben erblickt man vier Staubfäden, von denen zween länger sind als wie die übrigen, und die Saamen liegen auf dem Grunde des Blumenkelchs blos. Die ganze Pflanze verbreitet einen starken nelkenartigen Geruch. *)

*) Die Spielarten des Basilicums sind: 1) Die gemeine Basilik mit dunkelgrünen Blättern und violetter Blüthe; das krausblättrige große mit kurzen Blühtenähren; 3) die schmalblättrige mit dem Fenchelgeruch; 4) die Mittel-Basilik mit dem Citronengeruch; 5) die Basilik mit bucklichten Blättern; 6) die gestreifte Basilik. Fr. Basilic tricolor). — Das kleine Basilicum (*Ocimum minimum Linn.* Engl. *Bush Basil. Least Basil.* Fr. Petit Basilic) wächset ebenfalls in Persien und Indien wild und wird eben so wie die gemeine Art gebraucht. A. d. Ueb.

Die Franzosen sind für den Geschmack und die Eigenschaften des Basilicums so sehr eingenommen, daß sie sich der Blätter desselben zu fast allen Brühen und Suppen bedienen. *)

10) ORIGANVM Maiorana. *Summer Sweet Marjoram. Linn.* Sp. pl. 825. — Maiorana vulgaris. *Bauh.* Pin. 224. — Fr. Marjolaine commune, franche ou petite. — Majoran. Mayran. Gemeiner Majoran. Sommermajoran.

Das Vaterland dieser Pflanze ist uns nicht bekannt. Sie dauert ein Jahr aus und hat eyförmige, stumpfe Blätter und trägt beynahe runde, haarigte Blumenähren. Da sich dieselbe nur einen Sommer hindurch hält, so läßt sie sich am besten durch den Namen Sommermajoran von der folgenden Art unterscheiden, welche man in England Wintermajoran (*Winter Sweet Marjoram.*) zu nennen pflegt. **)

11) ORIGANVM Heracleoticum. *Winter Sweet Marjoram. Linn.* Sp. pl. 823. — Origanum heracleoticum, Cunila gallinacea. *Plinii.*

*) Auch die Indianer gebrauchen diese Pflanze als ein Gewürz, das sie vornehmlich zu Fleischspeisen hinzu zu setzen pflegen. — Man nimmt es frisch und getrocknet, roh und gekocht zur Würzung unschmackhafter Speisen, vorzüglich zu Fischen. A. d. Ueb.

**) Man bedient sich des Majorans zu Suppen, und Saucen, ißt ihn auch aus Fleisch und Fische gekocht, und füllt ihn als Gewürze mit in die Würste. A. d. Ueb.

nii. Bauh. Pin. 223. — Fr. Marjolaine d'hyver. Grande Marjolaine. — Gemeiner Wintermajoran. Herakleotiſcher Doſten.

Es iſt dieſes eine perennirende und aus Griechenland zu uns gekommene Pflanze. Sie hat lange Blumenähren, welche bündelweiſe wachſen, und Blumenblätter welche ſo lang ſind als wie die Blumenkelche. Sie iſt dauerhaft und verträgt die Winterkälte in unſerm Klima in der freyen Luft; ein Umſtand, welcher allein hinreichend iſt, dieſelbe von der vorigen Art zu unterſcheiden.

12) ORIGANVM Onites. *Pot Marjoram. Linn.* Spec. pl. 824. — Maiorana maior anglica. *Ger.* em. 664. — Rochmajoran. Syracuſiſcher Doſten.

Dieſe Art iſt ebenfalls perennirend und wird in England wild gefunden. Ihrem äuſſerlichen Anſehen nach kömmt ſie mit dem gemeinen Majoran überein, allein es ſind ihre Stengel holzigter und mit langen Haaren beſezt. Die Blätter ſind klein, herzförmig, ſcharfzugeſpitzt, auf beyden Seiten wolligt, ſelten ſägeförmig gezähnt, und mit ſehr kleinen oder gar keinen Stielen verſehen: die kleinen Aehren kommen traubenförmig ſo wie beym gemeinen Majoran hervor; es ſind jedoch dieſelben länger, haarigt und es ſtehen ihrer drey auf einem gemeinſchaftlichen Blumenſtiel, von denen die mittlere anſitzend (ſeſſile) iſt. Die Blumen ſelbſt ſind alle weiß.

Der Gebrauch der Blätter von allen hier erwähnten Arten iſt in den Küchen bekannt genug, und daher werde ich mich hier nicht weiter darüber herauslaſſen. Sie ſind alle erwärmende aromatiſche Kräuter

und

und werden öfters allein oder auch in Verbindung mit andern Dingen verordnet. Eine halbe Unze von der Majoranspitzen kann mit einer Pinte kochendem Wasser aufgegossen und gegen Kopfschmerzen, Engbrüstigkeit und Catarrhe gebraucht werden. Die zu Pulver geriebnen Blätter geben ein gutes Niesemittel ab und werden oft zu diesem Behuf angewendet. — Der Kochmajoran hat nicht ganz einen so angenehmen Geruch als wie der gemeine (*Origanum Maiorana Linn.*); indessen wird doch derselbe oft zu Bädern bey Krankheiten des Kopfs und gegen Hautausschläge genommen. Er wächset häufig bey Syracusa und auch in einigen Theilen von Griechenland.

13) PICRIS echioides. *Common Ox-tongue.* *Linn.* Spec. plant. 1114. — Hieracium echioides, capitulis Cardui benedicti. *Bauh.* Pin. 128. — Fr. Picride viperine. — Otterkopfartiges Bitterkraut.

Diese Pflanze wächset ursprünglich in England, dauert ein Jahr aus und wird an den Rainen der Kornfelder gefunden. Sie treibet verschiedene dunkelgrüne, länglicht eyförmige Blätter, welche an ihren Oberflächen viele Hervorragungen haben und mit steifen Haaren dick besezt sind. Aus diesen Blättern erhebt sich ein runder, grüner, haarigter, ohngefähr zween Fuß hoher Stengel, an dem man einige wenige Blätter siehet, empor; gegen die Spitze zu theilet sich derselbe in Zweige, an welchen sich kleine gelbe Blumen befinden, die einigermassen den Blumen der Saudistel gleichen. Auf diese folgen bräunlichte lange Saamen, welche an ihrem obern Theile mit einer federartigen Wolle bedeckt sind.

Die

Die Blätter dieſer Pflanze werden als ein Kochkraut häufig gebraucht, und zur Beförderung der Leibesöfnung dienlich gehalten.

14) ROSMARINVS officinalis. *Roſemary. Linn.* Sp. pl. 33. — Rosmarianus ſpontaneus, latiore folio. *Bauh.* Pin. 217. — Fr. Romarin des jardins. — Gartenrosmarin. Rosmarin.

Dieſer Strauch wächſet in unglaublicher Menge in den ſüdlichen Theilen von Europa. Er iſt in den Gärten zur Gnüge bekannt. Einige kochen die Blätter davon an Milchſuppen, um denſelben einen aromatiſchen Geſchmack mitzutheilen. Die jungen Sprößlinge werden auch oft in das Rindfleiſch, während des Röſtens deſſelben geſteckt, welches davon einen vortreflichen Geſchmack bekömmt. *) Aus den Blumen dieſer Pflanze wird das berühmte Ungariſche Waſſer (Eau de la Reine d'Hongrie, *Aqua reginae Hungariae*) verfertiget. Man hält die Blumen für ein ſehr gutes Gewürz, und ſie leiſten in allen Nervenbeſchwerden, welche von einer allzu kalten und ſchleimichten Beſchaffenheit des Körpers herrühren gute Dienſte. Sie enthalten ein feines, durchdringendes Oel in groſſer Menge, welches ſie in der Gelbſucht und der Gicht nüzlich macht.

15) SALVIA officinalis. *Green* and *Red Sage. Linn.* Sp. pl. 34. — Saluia maior. *Bauh.* Pin. 237. — Fr. Sauge. Sauge commune. — Grüne

*) Die Schaafe in gewiſſen Gegenden des ſüdlichen Europa, welche Roßmarienblätter freſſen, bekommen ein ſehr ſchmackhaftes Fleiſch. A. d. Ueb.

Grüne und rothe Salbey. Gemeine Salbey. Gartensalbey.

Die gemeine Salbey wächset in Oesterreich wild; sie macht, wenn sie in den Gärten gepflanzet wird, zweyerley Farbenveränderungen, eine rothe und eine grüne. Auch die kleine oder edle Salbey (*Tea Sage.* Fr. Sauge petite) ist blos eine Abänderung der gemeinen officinellen Art. Von dieser kleinen Art wird insgemein Gebrauch in den Küchen *) gemacht, weil sie an angenehmsten schmeckt; zu dem mediciniſchen Gebrauch hingegen muß man sich der grössern Art bedienen; und in den mehresten Fällen sollte die rothe den Vorzug vor der grünen verdienen, weil jene mehr stärkend ist, als wie die grüne und in allen Erschlaffungen der Fasern unmittelbare Dienste leistet. Die Alten schätzten die Salbey sehr hoch, und vielleicht hatten sie auch in der That nicht unrecht; denn sie ist ein herrliches wundreinigendes Mittel, und das zur Stärkung aller innerlichen Theile, insbesondere aber der Lungen, dienet. **)

16) SA-

*) Mit den Salbeyblättern werden Schöpsenbraten und Schinken gespickt; auch gebraucht man sie zu Aalen und Bouillons und bäckt solche mit Eyern in der Pfanne. — Die Schaafe, denen man zu ihrem Futter Salbey mischt, bekommen davon ein sehr schmackhaftes Fleisch. A. d. Ueb.

**) Der Aufguß davon mit Wasser oder Wein wird bey verschiedenen Magenkrankheiten, den Nachtschweissen, und gegen den Ausfluß der Milch aus den Brüsten, der nach der Entwöhnung zurückbleibt, empfohlen. — Man sagt zwar, daß die Chineser den Aufguß von der Salbey ihrem eignen

Thee

16) SATVREIA hortenſis. *Summer Savory. Linn.* Spec. plant. 795. — Fr. Sariette. Sardrée. Savorée. — Gartenſaturey. Gemeiner Sommerſaturey. Kleines Pfefferkraut. Bohnenkraut.

Die Sommerſaturey, welcher ein Jahr lang ausdauert, iſt in Frankreich und Italien einheimiſch. Dieſe Pflanze treibet verſchiedne dünne, aufrechtſtehende, beynahe anderthalb Fuß hohe Stengel, aus denen die Zweige paarweiſe hervorkommen und Blätter tragen, welche einander gerade entgegengeſetzt ſind. Die Blätter ſind ſteif, ein wenig haarigt und ſie verbreiten, wenn ſie gerieben werden, einen feinen aromatiſchen Geruch. Das am meiſten charakteriſtiſche Kennzeichen dieſer Art beſtehet darinnen, daß auf jedem Blumenſtiele zwo Blumen ſtehen.

17) SATVREIA montana. *Winter Savory. Linn.* Spec. plant. 794. — Fr. Sariette de montagne. Savorée de montagne. Sariette vivace. — Bergſaturey. Winterſaturey. Winterpfefferkraut. Spaniſcher Thymian. Römiſche Saturey.

Dieſe

Thee vorzögen; allein zu Folge anderer Nachrichten bedienen ſich dieſe Völker der Salbey ganz und gar nicht. A. d. Ueb.

*) So ſind auch die creriſche Saturey (*Satureia Thymbra Linn*, Fr. Thyme de Créte. Sariette de Candie) und vielleicht noch einige andere dieſes Gattung, ihres gewürzhaften Geruchs und Geſchmacks wegen, zu dieſem Behuf zu gebrauchen. A. d. Ueb.

Diese Pflanze ist perennirend und strauchigter als die vorhergehende Art, allein sie wächset nicht so hoch. Die Blätter sind von dunkelgrüner Farbe und scharf zugespitzt. Die Blumen ruhen auf einzelnen sich auseinander breitenden Stielen, welche letztern an den Seiten der Zweige hervorkommen. Die Wurzel ist holzigt und es brechen aus derselben den ganzen Winter hindurch grüne Blätter hervor. Der Bergsaturey ist in Frankreich einheimisch.

Die beyden hier beschriebenen Kräuter geben keiner andern europäischen Pflanze in Ansehung des angenehmen Geruchs und Geschmacks (zumal wenn sie getrocknet sind,) noch auch der Nuzbarkeit in den Küchen, etwas nach; denn sie werden ausserdem daß man sie zu Kochkräutern zu Bohnen, Kohl u. s. w. zusezt, auch oft an Kuchen, Puddings, Bratwürste u. s. w. gethan. Ihre Eigenschaften sind erwärmend und zertheilend und gegen die Crudităten im Magen dienlich.

18) SCANDIX Cerefolium. *Common Chervil.* Fr. Cerfeuil commun. — Körbel. Siehe oben S. 157.

19) SCANDIX odorata. *Sweet Cicely.* — Fr. Cerfeuil musqué. — Spanischer Körbel. Myrrhenkörbel. Siehe oben S. 159.

20) SONCHVS oleraceus. *Common Sowthistle. Linn.* Sp. pl. 1116. — Fr. Laitron. Laiteron. Lasseron. Palais de lievre. — Hasenkohl. Saudistel. Gänsedistel.

Diese Pflanze dauert ein Jahr aus und ist in Gärten und auf Feldern ein sehr beschwerliches Unkraut. Sie ist in verschiedenem Boden so mannigfaltigen Abänderun-

änderungen unterworfen, daß einige unserer geübtesten Botaniker verschiedne besondere Arten daraus gemacht haben. In manchen Lagen bleibt die ganze Pflanze glatt, in andern aber ist sie an den Rändern und den Rippen, so wie auch an den Blumenstielen und Blumenkelchen, rauch und stachlicht. Die Stengel enthalten einen milchigten Saft in grosser Menge.

In den Blättern bemerkt man, ausser einer geringen zusammenziehenden Eigenschaft, sehr wenig Geschmack; demohngeachtet aber werden dieselben doch in den nördlichen Theilen von Europa als ein Kochkraut oft gegessen. Sie wurden ehedem in den Apotheken unter dem Namen *Sonchus asper* und *Sonchus laeuis* aufbewahret, allein man fand in ihnen zu wenig Heilkräfte, als daß sie ihre Stelle hätten behaupten können. Die ganze Pflanze ist ein Lieblingsfutter für die Kaninchen.

21) THYMVS vulgaris. *Common Thyme. Linn.* Sp. pl. 825. — Thymus vulgaris, folio tenuiore et latiore. *Bauh.* Pin. 219. Fr. Thym commun. — Gemeiner Thymian. **Welscher Quendel.**

Der gemeine Thymian wächset wild in den bergichten Theilen von Spanien, Frankreich und Italien. Es ist dieses die breitblättrige Art, welche insgemein in den Gärten gezogen wird und daher zur Gnüge bekannt ist. *)

22) THY-

*) Der Thymian wird als Gewürz zu vielen Speisen genommen, und insonderheit mit in die Würste gefüllt, daher man ihm auch den Namen Wurstkraut beylegt. In einigen Ländern spület man mit dem Decockt dieser Pflanze die Weinfäßer aus, um

THYMUS Mastichina. *Mastick Thyme.* Spec. plant. 827. — Sampsucus, fo-lium mastichen redolens. *Bauh.* Pin. 224. — Fr. Mastic herb. — Mastix-kraut. Amberkraut.

Das Mastixkraut wächset in Spanien wild. Es ist eine perennirende Pflanze; sie hat eine zärtere Natur als wie die vorige und ist dem äusserlichen Ansehen nach von derselben gar sehr verschieden, ein Umstand, der Millern bewog, derselben ihren Platz unter der Gattung des Satureys (Satureja) anzuweisen: die Stengel erreichen eine Höhe von ohngefähr anderthalb Fuß, und theilen sich in dünne, holzigte Zweige, welche mit einer braunen Rinde überzogen und mit Blättern besezt sind, welche dem gemeinen Thymian der Gestalt nach gleichen, ausgenommen, daß sie größer ausfallen: die Blumen kommen quirlförmig an den Spitzen der Zweige zum Vorschein und es sind dieselben mit einer gräulichten Wolle umgeben. Die Blumen sind weiß und die Blumenkelche mit Borsten besezt und gezähnt. —

Diese beyden Thymianarten sind feine aromatische Pflanzen, und sie werden in den Küchen so wie der Saturey gebraucht. *) Die getrockneten Blätter und

dem Weine einen angenehmen Geschmack zu verschaffen. — Boerhaave setzte diese Pflanze mit den besten ostindischen Gewürzen in gleichen Rang. A. d. Ueb.

*) Auch der Quendel, Feldquendel oder wilder Thymian, (*Thymus Serpyllum Linn. Common Mother of Thyme. Wild Thyme.* Fr. Serpolet.) welcher einen angenehmen und erquickenden balsamischen Geruch hat, wird zu dieser Absicht und zwar besonders diejenige

Spiel-

und Spitzen des Mastixkrauts sollen ein wirksames Mittel gegen den allzuhäufigen Abgang der monatlichen Reinigung seyn. Man läßt zu diesem Behuf ein Quentchen von dem Pulver desselben in einem Glase rothen Wein zur Dosis nehmen.

Spielart desselben, gebraucht, welche man Citronenquendel (*Serpyllum foliis citri odore.* Engl. *Lemon Thyme*) nennet; besonders bedienet man sich desselben in der Küche statt der Citronen in solchen Fällen, wo man nur blos den Citronengeruch verlangt. — Die Einwohner in Island thun den Quendel zur Winterszeit in die Molken, um selbigen dadurch einen angenehmen Geschmack zu geben. **A. d. Ueb.**

Viertes Hauptſtück.

Eßbare Blumen.

1) Calendula officinalis. *Common Marigold.* — Fr. Soucie. — Ringelblume. Goldblume. Ackerringelblume.

2) Caltha paluſtris. *Marſh Marigold.* — Fr. Souci d'eau. Souchet d'eau. — Sumpfdotterblume. Mattenblume. Deutſche Kapern.

3) Capparis ſpinoſa. *Caper Buſh.* — Fr. Caprier. — Gemeiner Kapernſtrauch.

4) Carthamus tinctorius. *Safflower.* — Fr. Carthame. Saffran bâtard. — Saflor. Wilder Safran.

5) Carlina acaulis. *Dwarf Carline Thiſtle.* — Fr. Carline. Cameleon blanc. Chardonnerette. — Eberwurzel. Engliſche Diſtel. Wilde Artiſchocke.

6) Cynara Cardunculus. *Cardoon.* — Fr. Cardon de Tours épineux. — Carden. Spaniſche Carden. Kardonenartiſchocke.

7) Cynara Scolymus. *Green* or *French Artichoke.* — Fr. Artichaux communs. — Gemeine Artiſchocke. Franzöſiſche Artiſchocke.
Cynara hortenſis. *Globe Artichoke.* — Fr. Artichaux à poivrade. — Gartenartiſchocke. Kugelartiſchocke. Rothe Artiſchocke.

8) Cercis

8) Cercis ſiliquaſtrum. *Common Iudas-tree.* — Fr. L'arbre de Iudas. Guainier. — Gemeiner Judasbaum. Liebesbaum. Früher Sallatbaum.

9) Helianthus annuus. *Annual Sun-Flower.* — Fr. Herbe du Soleil. Tourneſolle. Couronne du Soleil. — Jährige Sonnenblume. Sommerkrone.

10) Onopordon Acanthium. *Cotton Thiſtle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. — Gemeine Zellenblume. Krebsdiſtel. Weiſſe Wegdiſtel.

11) Tropaeolum maius. *Indian Creſs* or *Naſturtium.* — Fr. Creſſon d'Inde. Capucine. — Groſſe indianiſche Kreſſe. Capuciner kreſſe.

12) Tropaeolum minus. *Small Indian Creſs.* — Fr. Petite Capucine. — Kleine indianiſche Kreſſe.

1) CALENDVLA officinalis. *Common Marigold. Linn.* Spec. plant. 1304. — Caltha vulgaris. *Bauh.* Pin. 275. — Fr. Soucie. — Ringelblume. Goldblume. Acker-ringelblume.

Die Ringelblumen ſind ſehr häufig in Gärten anzutreffen und allgemein bekannt. Urſprünglich kommen ſie aus Spanien. Die getrockneten Blumen ſtanden ehedem in groſſem Anſehen, und wurden mit unter die Suppen und Brühen gekocht.

kocht. *) Man hielt sie für herzstärkend und glaubte, daß sie die Lebensgeister erquickten. Es giebt in den Gärten viele Abänderungen dieser Pflanze, die mehr zur Zierde als zum Nutzen dienen.

2) CALTHA palustris. *Marsh Marigold. Linn.* Sp. pl. 784. — Caltha palustris, flore simplici. *Bauh.* Pin. 276. — Fr. Souci d'eau. Souchet d'eau. Populage. — Sumpfdotterblume. Mattenblume. Deutsche Kapern.

Es ist dieses eine perennirende und die einzige bis jezt bekannte Art dieser Pflanze. Sie wächset auf unsern Wiesen sehr häufig. Sie treibt viele große, rundlicht herzförmige Blätter, die an ihren Rändern schwach gekerbt sind; zwischen denselben spriessen runde, hohle, grüne Stengel hervor, welche sich gegen die Spitze zu in drey oder vier Zweige theilen und an jeder Theilung mit einem ansitzenden Blatte versehen sind. Die Blume ist aus fünf grossen, eyförmigen, hohlen, gelben Blumenblättern zusammengesetzt und schließt viele dünne Staubfäden und verschiedene länglichte zusammengedrückte Fruchtknoten oder Saamenbehältnisse ein, aus welchen eben so viel zugespitzte Kapseln werden, in denen verschiedne rundlichte Saamen enthalten sind. Sie blühet zeitig im Frühling, wo sodann ihre gelben Blumen eine grosse Zierde der Wiesen sind. In den Gärten findet sich eine Abänderung mit vollen Blumen.

Die

*) Die getrockneten Blumenblätter werden von den Landleuten in einigen Gegenden Deutschlands, eben so wie der Safran, gebraucht. A. d. Ueb.

Die Blumenknospen dieser Pflanzen werden von vielen Leuten so wie die Kapern eingepöckelt, an deren Stelle sie sehr gut gebraucht werden können. *)

3) CAPPARIS spinosa. *Caper Bush. Linn.* Sp. pl. 720. — Capparis spinosa, fructu minore, folio rotundo. *Bauh.* Pin. 480. — Fr. Caprier. — Gemeiner Kapernstrauch.

Es ist dieses eine niedrige strauchigte Pflanze, welche in Italien wild wächset. Sie treibet holzigte Stengel, welche sich in viele dünne Zweige theilen, unter deren jedem zwo kurze, krummgebogne Dornen befindlich sind; zwischen diesen Dornen und den Zweigen kommen runde, glatte Blätter hervor, davon jedes auf einem kurzen Stiele ruhet. An dem Einsenkungsorte der Zweige spriessen die Blumen hervor, welche weiß, und aus fünf rundlichten hohlen Blumenblättern zusammengesetzt sind. Innerhalb derselben erblickt man viele dünne Staubfäden und eine Fruchtröhre, welche länger ist als die Staubfäden und auf einem eyförmigen Fruchtknoten sitzt, der sich in eine mit nierenförmigen Saamen erfüllte Kapsel verwandelt. Haben sich die Blumen gänzlich entfaltet, so sehen sie einer einfachen weissen Rose sehr ähnlich.

Die Blumenknospen dieses Strauchs werden eingepöckelt und alle Jahre nach England und andern Län-

*) Die noch grünen Blumenknospen werden zehn bis zwölf Stunden in Salzwasser eingeweicht, und sodann in guten Weineßig eingelegt. — Nach Hallers und Linné's Zeugniße soll diese Pflanze nicht ohne Schärfe seyn, und bey dem Vieh, wenn es solche frißt, schädliche Folgen haben. A. d. Ueb.

dern unter dem Namen der Kapern verschickt. Sie sollen Appetit machen, die Verdauung befördern und die Verstopfungen der Leber und Milz zertheilen. Unterdessen aber ist es doch wahrscheinlich, daß diese schätzbaren Eigenschaften mehr von den zu der Salzbrühe genommenen Ingredienzien, als von den Kapern selbst herrühren. *)

4) CARTHAMVS tinctorius. *Safflower. Bastard Safrn. Linn.* Sp. pl. 1162. — Cnicus sativus, siue Carthamus officinarum. *Bauh.* Pin. 378. — Fr. Carthame. Safran bâtard. Graine de Peroquet. Safran d'Allemagne. — Saflor. Wilder Safran. Falscher Safran. Deutscher Safran. Bürstenkraut.

Der Saflor dauert ein Jahr lang aus, und ist in Aegypten einheimisch. Es entstehet ein steifer holzigter Stengel, welcher zween Fuß und darüber hoch wächset und sich in viele Zweige theilet, die mit eyförmigen, scharf zugespitzten, ansitzenden Blättern versehen sind; an den Rändern derselben erblickt man seichte Kerben, davon eine jede sich mit einem scharfen Stachel endiget. Die Blumen kommen an den Enden der Zweige in grossen schuppigten Köpfen zum Vorschein. Die Schuppen sind flach, an ihrer Grundfläche breit und nach oben zu spitzig,

*) Wird zu den eingemachten Kapern, zur Erhöhung ihrer grünen Farbe, Grünspan hinzugesezt, so sind sie, wie leicht zu erachten, ein schädliches und gefährliches Gerichte. Eben dieses gilt auch von den Pfeffergurken, die durch den nehmlichen unerlaubten Kunstgrif zubereitet, der Gesundheit auf gleiche Weise nachtheilig werden. A. d. Ueb.

lzig, wo sie sich in einen scharfen Stachel endigen. Die kleinen Blumen sind zahlreich, trichterförmig gestaltet, von einer schönen Safranfarbe, und stehen beynahe um einen Zoll hoch über den Schuppen der Hülle hervor. Es sind dieses lauter Zwitterblumen, und auf dieselben folgen weisse, glatte und länglichte Saamen ohngefähr von der Grösse der Waizenkörner.

Ehedem pflegte das gemeine Volk in England die getrockneten kleinen Blumen dieser Pflanze in ihre Puddings zu thun; jedoch geschahe dieses meines Erachtens mehr zum Färben, als daß die Blumen dem erwähnten Gerichte einen guten Geschmack geben sollten. Sezte man diese Blumen in einer grossen Menge hinzu, so bekamen die erwähnten Speisen eine purgierende Eigenschaft; eine Zubereitung, die anjezt ganz bey Seite gesetzt worden ist.

In Deutschland wird der Saflor in sehr grosser Menge (vorzüglich in Elsaß und am Rhoine) erzeuget, und von daher werden die übrigen Theil von Europa mit den Blumen versorgt, welche einen beträchtlichen Handlungszweig ausmachen, indem sie zum Färben und Malen gebraucht werden. Sind sie gut getrocknet, so lassen sie sich schwer, und nur blos durch den Geruch vom Safran unterscheiden. *) Die Saamen werden in den Apotheken aufbewahret, und sie haben sonst als ein gutes Purgiermittel in grossem Ansehen gestanden; allein sie bringen eine langsame und nicht allmal gewisse Wirkung hervor.

*) Der wahre Safran wird daher oft mit denselben, so wie auch mit den Blumenblättern vom wolligten Saflor (*Carthamus lanatus Linn.* Fr. Chardon béni Parisien) verfälscht. A. d. Ueb.

5) CARLINA acaulis. *Dwarf Carline Thiſtle. Linn.* Spec. pl. 1160. — Carlina acaulos, magno flore albo. *Bauh.* Pin. 380. — Fr. Carline. Cameleon blanc. Chardonnerette. — Eberwurzel. Engliſche Diſtel. Wilde Artiſchocke.

Die Eberwurzel wächſet in den bergichten Theilen von Italien und Deutſchland. Sie hat viele groſſe, weißlicht grüne, buchtige Blätter, welche auf der Erde liegen, und dieſe ſind rings um ihren Rand herum mit kleinen ſcharfen Stacheln beſezt. Aus der Mitte der erwähnten Blätter kömmt eine groſſe Blumenknoſpe ohne Stiel, welche mit langen, ſtachlichten, eingekerbten, an der Grundfläche derſelben anhängenden Blättern umgeben iſt. Die Blume beſtehet aus weiſſen Zwitterblühmchen, auf welche rundlichte weiſſe Saamen folgen, auf deren obern Theile ſich eine zweigichte federartige Wolle befindet.

Der mittlere fleiſchigte Theil der Blume wird (wenn man die Blumenkelche, Blumen und Saamen abgeſchnitten hat,) ſo wie der Boden der Artiſchocken gekocht und gegeſſen.*) Die Wurzel bewahret man in den Apotheken auf; es iſt dieſelbe von einer braunen eiſenroſtigen Farbe, ohngefähr einen Zoll dick und ſehr porös, ſo daß ſie beym Aufſchneiden wurmſtichig zu ſeyn ſcheint. Sie hat einen ſtarken Geruch und bitterlichen Geſchmack, der mit etwas Gewürzhaftem vermiſcht iſt. Die Alten ſchäzten dieſelben als ein gutes ſchweistreibendes Mittel ſehr hoch.

6) CY-

*) Die jungen Stengel, welche einen bitterlichten ſüſſen Geſchmack haben, werden nebſt dem untern Theile der Blumenköpfe in Frankreich mit Salz und Pfeffer gegeſſen. A. d. Ueb.

6) CYNARA Cardunculus. *Cardoon.* — Fr. Cardons de Tours épineux. — Carden. Spaniſche Carden. Kardonenartiſchocke.

Dieſe Pflanze habe ich bereits im zweyten Hauptſtück unter den Stengeln S. 83. beſchrieben, und auf das Anſehen einiger Reiſenden, die mich verſichert haben, daß die Köpfe derſelben ebenfalls gegeſſen würden, derſelben hier einen Platz eingeräumt; allein ich vermuthe, daß ſie die Art verkannt haben.

7) CYNARA Scolymus. *Green* or *French Artichoke. Linn.* Spec. pl. 1159. — Cynara ſylueſtris latifolia. *Bauh.* Pin. 384. — Fr. Artichaut commun. — Gemeine Artiſchocke. Wilde Artiſchocke.

Die gemeine Artiſchocke wächſet auf den Feldern in Italien und Sicilien wild, und Linné macht aus der Garten- oder Kugelartiſchocke (Cynara hortenſis, *Globe Artichoke*) eine bloſſe Abänderung dieſer Art. *) Dieſe leztere wird anjezt vorzüglich

*) Es giebt zweyerley Arten von Gartenartiſchocken, nehmlich die grüne oder franzöſiſche Artiſchocke (Cynara hortenſis aculeata. *Bauh.* Engl. The *green* or *French Artichoke.* Fr. Le vert Artichaut, Artichaut de Lens à groſſe tête) und die groſſe engliſche oder gemeine glatte, runde, oder rothe Artiſchocke (Cynara hort. non aculeata *Bauh.* Engl. The *Globe* or *Red Artichoke.* Fr Le rouge Artichaut, Artichaut à la poivrade, Artichaut commun des jardins). Die erſtere Art hat ſtachlichte Blätter, kleine ovalrunde Köpfe mit ſchmalen, grünen, auswärts gebognen Schuppen. Bey der zwoten Art ſind die Blätter mit keinen Stacheln beſetzt, die Köpfe derſelben ſind groß, kugelrund, jedoch oben etwas eingedrückt und die Schuppen breit,

züglich gezogen, weil ihr Blumenboden fleischigter und schmackhafter ist, als wie der von der gemeinen Artischocke. Ihr Küchengebrauch ist so bekannt, daß ich nicht nöthig habe hier noch etwas weiter hinzuzusetzen.

8). CERCIS Siliquastrum. *Common Iudas-tree.* *Linn.* Spec. plant. 534. — Siliqua sylueſtris rotundifolia. *Bauh.* Pin. 402. — Fr. L'arbre de Iudas. Guainier. — Gemeiner Judasbaum. Liebesbaum. Früher Sallatbaum.

Diesen Baum trift man in Frankreich, Spanien und Italien an. Er hebt sich mit einem geraden Stamm, den eine röthlichte Rinde umgiebt, zu einer Höhe von zwölf bis vierzehn Fuß empor, und theilet sich gegen die Spitze zu in viele unregelmäßige Aeste, die mit rundlich herzförmigen, glatten, auf langen Stielen ruhenden Blättern besezt sind. Die Blumen brechen von allen Seiten der Aeste und bisweilen so gar aus dem Stamme selbst traubenförmig hervor. Sie zeigen eine glänzend purpurrothe Farbe, stehen auf kurzen Stielen, und sind aus fünf Blumenblättern, die wie eine Schmetterlingsblume aussehen, zusammengesetzt; sie enthalten zehn deutlich zu unterscheidende Staubfäden, von denen viere länger sind als wie die übrigen, nebst einem langen dünnen Fruchtknoten, aus welchem letztern eine lange, flache, einzellichte Schote wird, die viele rundlichte Saamen enthält.

Die Blumen dieses Baums haben einen scharfen und sauren Geschmack. Sie werden nicht nur den Sallaten, um solche schmackhafter zu machen beygemischt, sondern

breit, dicht auf einander liegend und am Ende einwärts gebogen. A. d. Ueb.

sondern man pöckelt auch die Blumenknospen davon so wie die Kapern ein. — Das Holz des gemeinen Judasbaums ist hart, und mit schwarzen und grünen Adern sehr schön durchdrungen. Es nimmt eine feine Politur an und wird um deswillen zu vielerley Gebrauch angewendet. *)

9) HELIANTHVS annuus. *Annual Sunflower. Linn.* Spec. plant. 1276. — Helenium indicum maximum. *Bauh.* Pin. 276. — Fr. Herbe du Soleil. Tournesolle. Couronne du Soleil. — Jährige oder gemeine Sonnenblume. Sonnenkrone.

Diese amerikanische Pflanze wird anjezt fast in allen englischen Gärten ihrer grossen gelben Blumen wegen, welche im Herbst schön aussehen, gezogen. Der Blumenboden ist sehr fleischigt, und viele Leute richten denselben so wie die Artischocken zu, und essen ihn.

Die Saamen dieser Sonnenblumen enthalten sehr viel Oel, welches leicht ausgepreßt werden kann und das nicht geringer als das Baumöl ist. **) Die Saamen

*) Auch die Blumen vom amerikanischen Judasbaum. (*Cercis canadensis, Linn.* Sp. pl. 535. Fr. Arbre d'amour des Espagnols) welcher in Nordamerika wild wächset, und von dem Einwohnern daselbst *Red-bud* (Rothknospe) genennt wird, werden von den Amerikanern insgemein zum Sallat gebraucht und von den Franzosen mit Eßig eingemacht, obgleich dieselben nicht viel Geschmack haben. Das Holz dieses Baums kann, so wie das vom gemeinen Judasbaum, zu Tischerarbeit benutzet werden. A. d. Ueb.

**) Die Indianer stampfen diese Saamen zu Mehl und backen Brod daraus. In Canada mischet man sie unter einen Brey, der daselbst aus der spanischen Gerste

men verbreiten einen den Mandeln gleichen Geruch und geben für das Hausgeflügel ein vortreffliches Futter ab. (Die Saamen werden auch von Kindern häufig gegessen.)

10) ONOPORDON Acanthium. *Cotton Thistle.* — Fr. Grand Chardon de Portugal. Epine blanche. — Gemeine Zellenblume. Krebsdistel. Weisse Wegdistel.

Ich führe die weisse Wegdistel, deren oben S. 92. bereits erwähnt worden ist, deswegen hier wieder an, weil der Blumenboden derselben auf die oben erwähnte Weise wie Artischocken gegessen wird.*)

11) TROPAEOLVM maius. *Indian Creſs. Linn.* Sp. plant. 490. — Acriuiola maxima odorata. *Boerhaave.* Lugdb. I. p. 244. — Fr. Creſſon d'Inde. Capucine. — Grosse indianische Kresse. Capucinerkresse.

Die grosse indianische Kresse kömmt ursprünglich aus Peru und dauert ein Jahr aus. Sie hat schwache, auf der Erde liegende Stengel, welche mit glatten,

Gerste bereitet wird. Die gerösteten Saamen haben einen dem Coffee ähnlichen Geruch, und sollen zu einem angenehmen Getränk dienen. Die zarten und fleischigten Stämme dieser Pflanze, so wie auch die noch nicht aufgeblühten Blumenköpfe, können, wenn man sie schälet und kocht, wie Artischocken zugerichtet werden. A. d. Ueb.

*) Die Blumen dieser Art können zum Gerinnen der Milch gebraucht werden. Die Wurzel ißt man in Rom. — Aus der an den Saamen hängenden Wolle verfertiget man das so genannte Distelnuch. A. d. Ueb.

glatten, gräulichtgrünen, fast zirkelförmigen Blättern versehen sind, welche auf einem langen Stiele, der sich beynahe in den Mittelpunkt des Blatts einsenkt, ruhen. Die Blumen spriessen aus den Seiten der Stengel hervor; in einigen Pflanzen sehen dieselben blaßgelb, in andern aber hochorangenfärbig aus. Ihre Struktur ist ganz besonders eingerichtet; denn sie bestehen aus fünf Blumenblättern, von denen die beyden obersten breit und die drey untersten schmal sind: ihre Grundflächen verbinden sich mit einander und verlängern sich in einen Sporn, welcher über einen Zoll lang ist. Diese Blumenblätter enthalten acht niedergebogene, pfriemenförmige Staubfäden, und einen rundlichten, gestreiften Fruchtknoten, welcher eine aufrechtstehende, oben mit einer spitzigen dreyspaltigen Narbe besezte, Fruchtröhre unterstützt. Der Fruchtknoten wird zu einer gefurchten Beere, die sich in drey Lappen theilet, deren jeder einen gestreiften Saamen in sich faßt.

12) TROPAEOLVM minus. *Smaller Indian Cress. Linn.* Spec. plant. 490. — Nasturtium indicum. *Ger.* 196. — Fr. Petite Capucine. — **Kleine indianische Kresse. Capucinerlein.**

Die kleine indianische Kresse ist ebenfalls in Peru und in andern Theilen von Südameria einheimisch. Sie unterscheidet sich von der vorigen Art dadurch, daß ihre Blumenblätter ganz und ungetheilt sind, da hingegen jene aus fünf Lappen bestanden. Die Blumenblätter dieser kleinern Art sind scharf zugespitzt und voll langer Haare; die von der grössern aber sind stumpf. — Es giebt noch eine Spielart mit voller Blume. Diese Pflanzen werden in den meisten Gär-

ten,

ten, denen sie zur Zierde gereichen, alle Jahre gesäet, weil sie lange blühen und ein schönes Ansehen haben.

Die Blumen verbreiten einen starken Wohlgeruch und haben einen scharfen, stechenden Geschmack, so wie die Gartenkresse. In Frankreich bedient man sich derselben nicht blos die Tische zu schmücken, sondern man mischt sie auch dem gemeinen Sallat und andern kalten Sallatarten bey, und man hält sie so wohl für schmackhaft, als auch für gesund. Die Beeren haben einen erwärmenden gewürzhaften Geschmack und sind zum Einpöckeln gut. *)

*) Die getrockneten Beeren von der grossen indianischen Kresse besitzen purgierende Eigenschaften, so daß viere bis fünfe davon schon eine gute Dosis ausmachen. — Die noch verschlossenen Blumenknospen werden wie die Capern mit Essig eingemacht, und ihres angenehmen aromatischen Geschmacks wegen den wahren Kapern von einigen Personen noch vorgezogen. A. d. Ueb.

Fünf-

Fünftes Hauptstück.

Eßbare Beeren.

Erster Abschnitt.

Einheimische Beeren. *)

1) Arbutus Vua vrsi. *Bearberry.* — Fr. Raisin d'ours. Bousserole. — Bärentraube. Sandbeere. Steinbeere.

2) Arbutus alpina. *Mountain Strawberry.* — Fr. Arbousier de montagne. — Moosheidelbeere. Alpenerdbeerbaum.

3) Arbutus Vnedo. *Common Strawberry-tree.* — Fr. Arbousier commun. Fraisier en arbre. — Gemeiner Erdbeerbaum.

4) Berberis vulgaris. *Common Barberry.* — Fr. Epine vinette commune. — Gemeiner Sauerdorn. Berbisbeere. Berberizenstaude. Eßigdorn.

5) Crataegus Aria. *White Beam-tree.* — Fr. Alouche de Bourgogne. Drouillier. Alouchier cirier. — Mehlbeerbaum. Mehlbaum.

6) Crataegus torminalis. *Maple-leaved Service* or *Sorb.* — Fr. Alisier commun. — Arlsbeerbaum. Adlersbeeren. Darmbeeren.

7) Fra-

*) Nach dem Linné ist eine Beere eine pulpöses Saamenbehältniß, welches keine Klappen hat und verschiedene Saamen in sich enthält, die keine andere Bedeckung haben. A. d. Verf.

7) Fragaria veſca, vel ſylueſtris. *Wood Strawberry.* — Fr. Fraiſier de bois. — Gemeine wilde Erdbeerpflanze. Walderdbeere. Erdbeerkraut.

Fragaria northumbrienſis. *Northumberland Strawberry.* Northumberländiſche Erdbeere.

Fragaria imperialis. *Royal Strawberry.* Kayſererdbeere.

Fragaria granuloſa. *Minion Strawberry.* Körnigte Erdbeere.

8) Fragaria viridis *vel* pratenſis. *Swediſh green Strawberry.* — Fr. Fraiſier verd d'Angleterre. — Schwediſche grüne Erdbeere. Wieſenerdbeere.

9) Fragaria moſchata. *Hautboy Strawberry.* — Fr. Caprons. Capitons, — Moſchuserdbeere.

Fragaria moſchata rubra. *Red-bloſſomed Strawberry.* Rothblühende Moſchuserdbeere.

Fragaria moſchata hermaphrodita. *Royal Hautboy.* — Fr. Capronier royal. — Königliche Moſchuserdbeere.

10) Fragaria chinenſis. *Chineſe Strawberry.* — Fr. Fraiſier chinois. — Chineſiſche Erdbeere.

11) Fragaria virginiana. *Virginian* or *Scarlet Strawberry.* — Fr. Fraiſier du Canada ou de Virginie. — Virginiſche Erdbeere.

Fragaria virginiana coccinea. *Virginian Scarlet-bloſſomed Strawberry.* — Fr. Fraiſier ecarlate. Fraiſier Quoimios d'Amerique. — Virginiſche rothblühende Erdbeere.

Fragaria virginiana campeſtris. *Wild Virginian Strawberry.* — Fr. Fraiſier ſauvage de Virginie. — Wilde virginiſche Erdbeere.

12) Fragaria chiloenſis. *Chili Strawberry.* — Fr. Fraiſes du Chili. — Chiloenſiſche Erdbeere. Rieſenerobeere.

Fragaria chiloenſis deuonenſis. *Devonſhire Strawberry.* — Devonſhirer Rieſenerdbeere.

13) Iuniperus communis. *Common* or *Engliſh Iuniper.* — Fr. Génévrier. Genevre commun. — Wachholderſtrauch. Gemeiner engliſcher Wachholder.

Iuniperus communis arbor. *Swediſh Iuniper.* — Baumwachholder. Schwediſcher Wachholder.

14) Ribes rubrum *vel* album. *Red* and *White Currants.* — Fr. Groſeiller rouge *et* blanc. — Rothe und weiſſe Johannisbeeren.

15) Ribes nigrum. *Black Currants.* — Fr. Le Caſſis. — Schwarze Johannisbeeren.

16) Ribes Groſſularia. *Goaſeberries.* — Groſſeiller épineux. — Gemeine Stachelbeere. Gartenſtachelbeere.

17) Roſa canina. *Dog's Roſe* or *Hep-buſh.* — Fr. Eglantier. Gratte-cu. — Gemeine wilde Roſe. Hundsroſe. Feldroſe. Heckenroſe. Hagebutten. Hanebutten.

18) Rubus idaeus. *Raſpberry.* — Fr. Framboiſier. — Himbeerſtrauch. Gemeine Himbeeren.

Rubus idaeus albus. *White Raſpberry.* Weiſſe Himbeeren.

Rubus ideus laeuis. *Smooth-ſtalked Raſpberry.* Himbeerſtrauch mit glatten Stengeln.

19) Rubus caeſius. *Dewberry.* — Fr. Ronce rampant. — Ackerbeeren. Bockebeeren. Blauſchwar[illegible]

20) Rubus fruticosus. *Common Bramble.* — Fr. Ronce. Mure de renard. — Brombeerstrauch. Grosse schwarze Brombeeren.

21) Rubus Chamemorus. *Cloudberry.* Paurkenbeeren. Moltebeeren. Norwegische Brombeeren.

22) Rubus arcticus. *Shrubby Strawberry.* Nordländische Himbeeren. Ackerbeeren.

23) Vaccinium Myrtillus. *Blackworts* or *Bilberry.* Fr. Baies de l'Airelle. Lucette. Raisin de bois. — Schwarze oder blaue Heidelbeeren.

24) Vaccinium Vitis idaea. *Redworts.* — Fr. Airelle rouge. — Preiselbeeren. Rothe Preuselsbeeren. Kranbeerenstrauch.

25) Vaccinium Oxycoccos. *Cranberry.* — Fr. Canneberge. Coussinet des marais. — Moosbeeren. Sumpfbeeren. Kranichbeeren.

1) ARBVTVS Vua vrsi. *Bearberry. Linn.* Spec. plant. 566. — Radix idaea putata et vua vrsi. *Bauh.* Hist. I. p. 524. — Fr. Raisin d'ours. Bousserole. — Bärentraube. Sandbeere. Steinbeere.

Die Bärentraube wächset in den nördlichen Theilen von England wild. Es ist dieses ein kleiner Strauch, der etwas über einen Fuß hoch wird, und sich in viele Zweige theilet, welche mit mit glatten, dicken, eyförmigen, am Rande unzertheilten Blättern dicht besezt sind. Die Blumen kommen in kleinen Bündeln, nahe an den Enden der Zweige zum Vorschein; sie

sie haben einen stumpfen, fünfspaltigen, purpurfarbnen Kelch, welcher ein präsentirtellerförmiges weisses Blumenblatt umgiebt, das am Rande in fünf Zähne ausgeschnitten ist, welche sich nach hinten zu zusammenrollen. Die Blumen enthalten zehn pfriemenförmige Staubfäden und eine cylindrische Fruchtröhre. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus und wird zu einer eyförmigen oder kugelförmigen, fünfzelligten, Beere, welche mehr mehlicht als saftig und mit kleinen, harten Saamen erfüllt ist. *)

2) ARBVTVS alpina. *Mountain Strawberry.* *Linn.* Spec. pl. 566. Vitis idaea foliis oblongis albicantibus. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Arbousier de montagne. — **Moosheidelbeeren. Alpenerdbeerbaum.**

Diese Pflanze wächset auf den Alpen, in Lappland und Sibirien wild; auch hat man sie in einigen Theilen von England angetroffen. Ihre Zweige, welche dünne sind und auf der Erde liegen, sind mit länglichten, rauchen, gezähnten, weißlichtgrünen Blättern besetzt. Die Blumen kommen auf langen dünnen Stielen aus den Achseln der Blätter hervor, und es kommen nach denselben Beeren, von der Grösse der schwarzen Kirschen zum Vorschein; diese letztern sehen anfänglich grün, hernach roth, und wenn sie reif sind, schwarz aus. **)

*) Die mehligten Beeren können, wenn sie getrocknet werden, zum Brodbacken angewendet werden. Dieses gilt auch von der nachfolgenden Art. A. d. Ueb.

*) Die Lappländer nennen diese Beeren Krähenbeeren; an einigen Orten haben solche einen wässerichten, an andern

3) ARBVTVS Vnedo. *Common Strawberry-tree. Linn.* Spec. plant. 566. — Arbutus folio serrato. *Bauh.* Pin. 460. — Fr. Arbousier commun. Fraisier en arbre. Arbre à fraises. — Gemeiner Erdbeerbaum.

Der gemeine Erdbeerbaum wächset in den Gehölzen in Irrland (in der Levante und den südlichen Theilen von Europa) sehr häufig; anjetzt ist er aber auch in den englischen Gärten sehr gemein, denen er zu einer grossen Zierde gereichet; denn man erblickt auf demselben zu gleicher Zeit reife Früchte und Blumen. Die Blumen brechen im Herbst auf, und die darauf folgenden Früchte bleiben bis in den nächsten Herbst hängen, ehe sie reifen, und sodann kommen wieder neue Blüthen zum Vorschein und so weiter. Die Früchte haben einen herben sauren Geschmack, indessen werden sie doch von Irrländern, welche die Säuren sehr lieben, gegessen und auf ihren Märkten verkauft. Es giebt verschiedene Abänderungen dieser Art; diejenigen aber so am häufigsten gezogen werden, sind die mit der rothen und die mit voller Blüte. Die Früchte der beyden erstern Sorten haben keinen sehr angenehmen Geschmack, sie werden aber demohngeachtet von den Bewohnern derjenigen Gegenden, wo die Pflanzen wild wachsen, genossen. —

Die Blätter aller dieser drey Pflanzen besitzen zusammenziehende Eigenschaften (um deswillen werden sie auch

andern aber einen angenehmen süssen, etwas zusammenziehenden Geschmack. In Minorka werden diese Beeren, ob sie gleich herbe von Geschmack sind, für eine Leckerspeise gehalten. A. d. Ueb.

auch nebst der Rinde zum Gerben gebraucht) und die Blätter von die Bärentraube (Vua vrsi), *) sollen bey Steinbeschwerden Wunder thun. Zu diesem Endzweck läßt man ein halbes Quentchen von dem Pulver derselben täglich einmal, in einem schicklichen Vehiculum nehmen.

4) BERBERIS vulgaris. *Common Barberry. Linn.* Sp. pl. 471. — Berberis dumetorum. *Bauh.* Pin. 454. — Fr. Epine vinette commune. — Eßigdorn. Berberizenstaude. Berbisbeere. Gemeiner Sauerrach oder Sauerdorn. Erbsenbaum.

Der Sauerdorn ist an den Zäunen in vielen Theilen von England sehr gemein. Es entstehen verschiedne, acht bis zehn Fuß hohe Stengel, welche sich in zahlreiche Zweige verbreiten, die mit einer weißlichten Rinde umgeben und mit kurzen Stacheln bewafnet sind, von denen leztern gemeiniglich drey an einer Stelle hervorkommen. Die Blätter sind eyförmig, stumpf, an den Rändern fein gezähnelt und sie haben, wenn man sie kauet, einen sauern, zusammenziehenden Geschmack. **) Die Blumen sehen gelb aus und brechen in langen Bündeln, so wie die Johannisbeeren

 hervor,

*) Wenn sie unter den Rauchtaback gemischt werden, wie dieses in Amerika geschiehet, so theilen sie demselben einen angenehmen Geruch und Geschmack mit. A. d. Uebers.

**) Der Geschmack der jungen und zarten Blätter ist weinsäuerlicht und gleichet dem vom gemeinen Sauerampfer. In Holland werden diese Blätter zum Sallat gebraucht und selbst an das Fleisch gekocht. A. d. Ueb.

hervor; jede derselben bestehet aus sechs rundlichten hohlen Blumenblättern, hat zwey an ihrer Grundfläche angeheftete Drüsen und schliesset sechs Staubfäden mit zwo Staubbeuteln ein, welche an jeder Seite ihrer Spitze befestiget sind. Der Fruchtknoten ist cylindrisch und verwandelt sich in eine stumpfe, mit einem Nabel versehene einzelligte Beere, welche zween cylindrische Saamen einschliesset. Es giebt eine Abart von diesem Strauch, wo in den Beeren gar keine Saamen erhalten sind.

Die Berbisbeeren haben einen angenehmen sauern Geschmack und man kocht dieselben um deswillen an die Suppen, um solchen einen ernsthaften Geschmack zu geben. Man bringt sie auch eingemacht auf den Tisch. *) In der Medicin bedient man sich ihrer hauptsächlich in der Conserve, und in dieser Gestalt sind sie kühlend und zusammenziehend, und zur Löschung des Durst, zur Stärkung des Magens, zur Stopfung der Durchfälle und Ruhren, und gegen den Scorbut nüzlich.

5) CRA-

*) Aus den gestoßenen, der Gährung überlassenen Beeren kann man einen guten und angenehm schmeckenden Branntwein bereiten. — Der frisch ausgepreßte Saft der Berbisbeeren ersetzt bey allen Gerichten, wo sonst Citronen nöthig sind, die Stelle derselben. Man macht Geléen daraus, bey denen der Citronensaft und Wein erspart wird. Dem Punsche theilet er einen sehr lieblichen Geschmack und eine schöne rothe Farbe mit. Um Berberispunsch zu machen, nimmt man einen Theil Berberisbeerensaft (den man durch das Zerstoßen der Beeren und das Durchdrücken durch ein Stück Leinwand bereitet), zween Theile Franz- oder Himbeerbranntwein oder Arrack, und sechs Theile Wasser. Von dem Nutzen dieses Strauchs s. Schwed. Abh. B. IX. S. 64. A. d. U.

5) CRATAEGVS Aria. *White Beam-tree. Linn.* Spec. plant. 681. — Alni effigie, lanato folio maior. *Bauh.* Pin. 452. — Fr. Alouchier cirier. Alouche de Bourgogne. Drouillier. — Mehlbeerbaum. Mehlbaum.

Der Mehlbeerbaum wächset in Kent und einigen andern Theilen von England (überhaupt in den kältern Gegenden von Europa) wild. Er erreicht eine Höhe von dreyßig Fuß und drüber, und hat einen starken Stamm, welcher sich nach oben zu in viele Aeste theilet, die sich pyramidenförmig ausbreiten; die jungen Zweige sind mit einer braunen Rinde überzogen, mit einer mehlichten Wolle besprengt, und mit ovalen Blättern besezt. Diese Blätter sind auf der obern Seite von hellgrüner, auf der untern aber von weisser Farbe, an ihren Ränder ungleich gezähnt und man siehet viele hervorragende Rippen auf denselben, welche von der mittlern Rippe nach den Rändern zu laufen. Die Blumen kommen in Bündeln an den Enden der Aeste hervor und haben Stiele und Hüllen, welche als wie mit Mehl besprengt aussehen. An der letztern siehet man fünf stumpfe Abschnitte, welche fünf kurze, hohle, weisse Blumenblätter, unterstützen, die sich ausbreiten, und viele Staubfäden nebst zwo Fruchtröhren-einschließen. Wenn die Blume abfällt, so wird der Fruchtknoten zu einer rundlichten (rothen, mehlichten, ziemlich schmackhaften) Beere (zumal wenn Herbstfröste gekommen sind) worinnen man zween länglichte, harte Saamen findet. *)

*) Die Mehlbeeren geben, wie andere ähnliche Beeren, durch die Gährung einen Brantewein. A. d. Ueb.

6) CRATAEGVS torminalis. *Maple-leaved Service-tree* or *Sorb. Linn.* Spec. plant. 681. — Sorbus torminalis et Crataegus Theophrasti. *Bauh.* Hist. I. p. 63. — Fr. Alisier. Alizier commun. Sorbier torminale. Tormigne. — Arlsbeerstrauch. Adlersbeeren. Darmbeeren. Elsebeeren.

Man trift diesen Baum, welcher höher als wie der vorhergehende wächset, in den Wäldern in einigen Theilen von England (auch in Burgund, der Schweitz und in Deutschland) an. Die jungen Zweige desselben sind mit einer purpurfarbnen Rinde überzogen. Die Blätter sind auf der obern Seite glänzendgrün, auf der untern aber ein wenig wolligt, drey bis vier Zoll breit und so wie die Blätter des Ahornbaums (Acer) gestaltet. Die Blumen kommen in grossen Bündeln nahe an dem Ende der Zweige zum Vorschein; sie gleichen denen vom Birnbaum, sind aber kleiner und es folgen Früchte darauf, welche den Früchten des Hagedorns oder den Hanebutten ähnlich sind.*)

Die Früchte der beyden hier angeführten Arten sind rauh und herbe, wenn sie frisch von den Bäumen abgenommen gegessen werden. Wenn man sie eben so wie die Mispeln aufbewahret, so bekommen sie einen angenehmen sauren Geschmack. Die Arlsbeeren werden alle Jahre im Herbst nach London zum Verkauf gebracht.

7) FRA-

*) Sie werden spät im Herbste reif, und sind alsdann braun und mit weissen Punkten besprengt. — In einigen Gegenden kocht man aus denselben ein Muß, das wenn es zuvor mit Wein, Zucker und Citronensaft versezt wird, zum Braten gegessen wird. A. d. Ueb.

7) FRAGARIA vesca. The *common* or *Wood Strawberry*. *Linn.* Spec. plant. 708. — Fragaria vulgaris. *Hauh.* Pin. 326. — Fr. Fraisier des bois. — Gemeine wilde Erdbeerpflanze. Erdbeerkraut. Walderdbeere. Holzerdbeere.

Weston (Botanicus vniversalis) hat ein Verzeichniß von sechs verschiedenen Arten und sechzig Abänderungen der Erdbeeren bekannt gemacht. Linné aber bringt sie alle unter die oben genannte Gattung, von der er zwo Abänderungen hat, nehmlich die Wiesenerdbeeren (*Fragaria Vesca* Var. *pratensis*) welches die grüne (*viridis*) des Westons ist und die chiloensische (*chiloensis*). — Ausser diesen beyden findet man beym Weston noch die moschusartige (*moschata*), die chinesische (*chinensis*) und die virginische (*virginiana*) welche nebst der gemeinen (*Vesca*) sechs verschiedne Arten ausmachen. Ich habe hier diese sechs Arten mit eingerückt und zugleich derjenigen Abänderungen erwähnt, welche Weston ihrer Frucht wegen für die besten hält. Ich theile hier eine kurze Beschreibung jeder der besag= Abänderungen nach diesem Verfasser mit.

„Die northumberlandische Erdbeere (*Frag. vesca Northumbriensis*, *Northumberland Strawberry*), welche John Wallis in seiner Naturgeschichte (von Northumberland) anführt, ist eine Abart der gemeinen Walderdbeere, welche in Northumberland wild wächset. Die Frucht ist roth, von kegelförmiger Gestalt, von der Grösse einer kleinen Muskatennuß und hat einen feinern Geschmack als wie die Gartenerdbeere. Sie wächset ohngefähr zwanzig Meilen Westwärts von Newcastle, an den Anfang vom Goston-burn, an der nördlichen Seite und an dem Ufer des Baches zu Hatfield, an dem Wege nach Simon-burn.“

„Die

„Die Kayſererdbeere (*Fr. Veſca imperialis. The royal Strawberry*) iſt eine beſondere Abart, welche aus der Alpenerdbeere oder der immerwährenden oder Monats-Erdbeere (*The alpine Strawberry.* Fr. Fraiſes éternelles) die man durch die Walderdbeere befruchtete, gezogen worden iſt. Sie wurde von Lincolnſhire gebracht; ſie bringet ſehr viele Früchte hervor, welche an Gröſſe, Farbe und Geſchmack den Monatserdbeeren gleichen.“

„Die körnigte Erdbeere (*Fr. Veſca granuloſa. The Minion Straw-berry*) iſt eine ſchöne Abart, welche ſo wie verſchiedene andere, vor kurzem vom Herrn Duchesne, einen der geſchickteſten Botaniker unſern Zeiten, durch die Saamen erhalten worden iſt. *)“

8) FRAGARIA viridis *vel* pratenſis. *Swediſh green Strawberry. Weſton's* Botanicus vniuerſalis. Vol. II. p. 235. — Fr. Fraiſier verd d'Angleterre. — Schwediſche grüne Erdbeere. Wieſenerdbeere.

„Dieſe Art wächſet häufig auf Hügeln und auf ofnen Feldern in Schweden; ſie wird ſpäter reif als wie die gemeine Walderdbeere. Ihr Fleiſch iſt feſt, grün und

*) Die gemeine Holzerdbeere macht bey uns zwo Spielarten: nehmlich die rothe (Engl. the *common Strawberry with red fruit.* Fr. Fraiſe rouge des bois *ou* de montagne) und die weiſſe Erdbeere. Engl. the *white Wood Strawberry* Fr. la Fraiſe blanche). Die leztere wird der erſten an der Güte des Geſchmacks vorgezogen, allein ſie wird wenig gepflanzet, weil ſie nicht viele Früchte trägt. Man findet die weiſſe auf Wieſen wild, und nennt ſie an einigen Orten Knickbeere. A. d. Ueb.

und gleichet der Nektarine (*Amygdalus persica.* Var. *Nuciperſica Linn.*) an Geſchmack. Dieſe Pflanze bleibt ſehr niedrig, und zeichnet ſich dadurch aus, daß ſie alle ihre Blätter im Winter verlieret. *)«

9) FRAGARIA moſchata. *Hautboy Strawberry. Weſton's* Botanicus vniuerſalis. Vol. II. p. 325. — Fr. Caprons. Capitons. — Moſchuserdbeere. Gewöhnliche Gartenerdbeere. Preſtling.

FRAGARIA moſchata rubra. *Red-bloſſomed Strawberry.* Rothblühende Moſchuserdbeere.

Dieſe ſchöne Abänderung blühete bey mir im vergangenen Jahre, und es iſt vielleicht eben dieſelbe, welcher Joncquet in ſeinem *Index onomaſticus* p. 49. unter dem Namen Fragaria americana hirſuta, flore rubro odore moſchi erwähnt.

FRAGARIA moſchata hermaphrodita. *Royal Hautboy.* — Fr. Capronier royal. — Königliche Moſchuserdbeere.

Dieſe ſehr beſondere Erdbeere iſt kürzlich aus Saamen gezogen worden. Sie verdient um deswillen vorzüglich bemerkt zu werden, weil ſie Zwitterblumen trägt. Es giebt noch verſchiedne Abänderungen dieſer Art, welche der Größe, Farbe und Geſchmack nach von einander abweichen.

10) FRA-

*) Es iſt dieſes vermuthlich diejenige Art, welche in England unter dem Namen *The Pine Apple Strawberry*, Ananas-Erdbeere bekannt iſt. A. d. Ueb.

10) FRAGARIA chinenſis. *Chineſe Strawberry. Weſton's* Botan. vniuerſ. Vol. II. p. 325. — Fr. Fraiſier chinois. — Chineſiſche Erdbeere.

„Die Saamen der chineſiſchen Erdbeere ſind neuerlich nach Europa gebracht und die Pflanze ohnlängſt in den königlichen Gärten zu Trianon gezogen worden. Es iſt jedoch dieſelbe anjezt noch zu klein, als daß ſie Früchte tragen ſollte.“

11) FRAGARIA virginiana. *Virginian Scarlet Strawberry.* — Fr. Fraiſier de Virginie. Fraiſier du Canada. — *Weſton's* Botan. vniuerſ. Vol. II. p. 326. — Virginiſche Erdbeere. Frühe Erdbeere.

FRAGARIA virginiana coccinea. *Virginian Scarlet-bloſſomed Strawberry.* — Fr. Fraiſier écarlatte. Fraiſier Quoimios d'Amérique. — Virginiſche rothblühende Erdbeere.

„Dieſe ſeltne Abänderung ſoll auch in der Schweiz wachſen.“

FRAGARIA virginiana campeſtris. *Wild virginian Strawberry.* — Fr. Fraiſier ſauvage de Virginie. — Virginiſche wilde Erdbeere.

„Dieſe wurde vom Herrn Young, königlichen Botanikus, im Jahr 1772. nach England gebracht. *)“

12) FRA-

*) Die Monatserdbeere, ſtetsblühende, immerwährende oder Alpenerdbeere. Engl. *The Alpine Strawberry, everlaſting Strawberry.* Fr. Fraiſe éternelle) wird wegen der Aehnlichkeit der Pflanze für eine Abänderung der virginiſchen gehalten, wofern es nicht eine

12) FRAGARIA chiloensis. *Chili Strawberry. Weston's* Botanicus vniuersalis. Vol. II. p. 326. — Fr. Fraisier du Chili. — Chiloensische Erdbeere. Riesenerdbeere.

FRAGARIA chiloensis deuonensis. *Devonshire Strawberry.* — Fr. Fraisier de Chili à gros fruit. — Devonshirer Riesen-Erdbeere.

„Diese Pflanze wurde vor kurzem aus einem auswärtigen Lande von einem Pflanzenliebhaber nach Devonshire in England gebracht und in den dasigen Gärten zuerst gepflanzet. Sie trägt eine sehr grosse Frucht, welche fest ist, einen vortreflichen Geschmack hat und der Farbe nach der rothblühenden Erdbeere am nächsten kömmt. Ganz sonderbar aber ist die Eigenschaft derselben, daß sie ohne Cultur und in ihrem wilden Zustande am besten fortkömmt, ausser daß man zu der Zeit, wenn sie in der Blüthe stehet, ihre Sprößlinge ein wenig abschneidet. Auch darf dieselbe nicht wie die übrigen Erdbeerarten erneuert oder umgepflanzet werden; sie trägt vielmehr in dem nehmlichen Mistbeet viele Jahre lang hintereinander Früchte. *)"

Es

eine besondere Art ist. Sie blühet im spätesten Herbst noch unter dem Schnee und bekömmt reife Früchte; sie trägt aber allemal nur einzelne Früchte und man kann daher niemals davon so viel, wie von den übrigen Arten pflücken. Siehe Hausvater B. III. S. 453. A. d. Ueb.

*) Die unfruchtbare oder trockne Erdbeere (*Fragaria sterilis Linn.*) hat zwar im wilden Zustande einen trocknen und platten Blumenboden und trägt keine fleischigten Früchte; allein durch die Cultur wird sie nach einigen Jahren fleischigt und der ordentlichen Erd-

Es giebt keine Frucht in England, welche ihrer gesunden und heilsamen Eigenschaften wegen den Erdbeeren den Rang streitig machen könnte. So gar ihr Geruch ist erquickend und man mag sie essen auf was für eine Art man will; so sind sie ein köstliches Gerichte. Auf einen allzu häufigen Genuß derselben entstehen keine schlimmen Folgen, wie dieses doch bey den Pflaumen und vielen andern Arten von Früchten der Fall ist. Sie mäßigen die Hitze, löschen den Dunst, befördern den Abgang des Urins und besitzen eine gelinde laxirende Kraft. Mit der Gicht behaftete Personen haben von einem häufigen Genuß der Erdbeeren grossen Nutzen verspüret und Hoffmann sagt, er habe Schwindsuchten dadurch geheilet. Eine so heilsame und nützliche Frucht kann nicht allgemein genug gezogen werden.

Die Blätter vom Erdbeerkraut sind gelind zusammenziehend, und sie werden oft bey den Schwämmchen, bey der Bräune und Geschwüren im Halse zum Gurgelwasser gebraucht, (auch an einigen Orten statt des gewöhnlichen Thees getrunken.)

13) IVNIPERVS communis. *Common* or *Englisch Iuniper*. *Linn.* Sp. pl. 1470. — Iuniperus vulgaris fruticosa. *Banh.* Pin. 488. — Fr. Genevrier commun. Genievre. — Wachholderstrauch. Gemeiner englischer Wachholder.

Der

Erdbeere gleich. Die Blätter der Pflanze gleichen sehr denen von der virginischen Erdbeere, sie sind glatt und die feinen darauf liegenden Härchen geben den Blättern einen Seidenglanz. S. Hausv. Bd. III. S. 456. A. d. Ueb.

Der gemeine **Wachholderstrauch** wächset in verschiedenen Theilen von England (so wie in Deutschland) wild; er wird aber auch häufig in Gärten gehalten, wodurch er allgemein bekannt worden ist. Der **Baumwachholder** (Iuniperus communis arbor. *The Swedish Iuniper*) ist bloß eine Abänderung des vorigen, ohnerachtet derselbe dreymal so groß wird.

Die Schweden machen aus den **Wachholderbeeren** ein Extract, welches sie insgemein mit Brod zu ihrem Frühstück, so wie wir das Butterbrod essen.*) Aus den Spitzen der Zweige der kanadischen Tanne und Wachholderbeeren wird ein guter und gesunder Wein bereitet. **)

Die alten Aerzte waren von den guten Eigenschaften dieses Baums bis zur Schwärmerey eingenommen, und sie glaubten im Stande zu seyn, durch die eine oder andere Zubereitung davon, eine jede den menschlichen Körper befallende Krankheit zu heilen, wie man dieses sehen kann, wenn man den **Gerard**, **Parkinson** und

*) Es ist dieses der sogenannte Wachholderbeersaft oder Wachholdermuß (*Rob baccarum Iuniperi*) der in Deutschland eben so gegessen wird, und den die Landleute als ein schweiß- und harntreibendes Mittel gebrauchen, daher derselbe der Theriak der Bauren genennt wird. A. d. Ueb.

**) Die Wachholderbeeren werden als ein Zusatz bey den Bieren, und als ein angenehmes und gesundes Gewürz zu Speisen gebraucht; auch wird durch die Gährung und Destillation ein spirituöses Getränk daraus bereitet. — Die schwedischen Bauren brauen aus den Wachholderbeeren ein Bier von gutem Geschmacke und von antiscorbutischen und harntreibenden Eigenschaften, das ihnen zum alltäglichen Getränke dienet. A. d. Ueb.

und andere mediciniſche Schriftſteller nachſchlägt. Ob aber gleich dieſe Männer die Heilkräfte dieſes Mittels ganz offenbar zu ſehr erhoben haben, ſo iſt es doch auch gewiß, daß dieſer Baum einen ausgebreiteten Nutzen leiſtet, da verſchiedene vortrefliche Zubereitungen davon anjezt noch im Gebrauch ſind, als z. B. der **Wachholderbeerſaft** (Rob Iuniperi), das weſentliche **Oel** und das aus den Beeren zuſammengeſezte deſtillirte **Waſſer**. Das Oel iſt ſehr bitter und ein wirkſames wurmabtreibendes Mittel. Das Holz und Harz werden ebenfalls genutzet; die Beeren aber ſollen die ganzen Heilkräfte des Baums enthalten. Sie ſtärken den Magen, treiben die Blähungen ab und man hält dieſelben gegen epidemiſche Anſteckungen für eine kräftige Arzney. Die Wachholderbäume ſollten an ſtark bewohnten Oertern angelegt werden, indem die Materie, welche ſie ausdünſten und in die Luft verbreiten, ganz gewiß zur Reinigung der Luft dienet, dieſelbe balſamiſch und folglich auch heilſam machet.*)

14) RIBES rubrum *et* album. *Red* and *White Currants*. *Linn.* Sp. pl. 290. — Ribes vulgare acidum. *Bauh.* Hiſt. II. p. 97. — Fr. Groſeiller à grappe rouge *et* blanche. — **Johannisbeerſtrauch. Rothe und weiſſe Johannisbeeren.**

Die

*) Der ſpaniſche Wachholder oder der Cedern-Wachholder (*Iuniperus Oxycedrus Linn.* Fr. Oxycedre. Genevrier de Cade. Petit Cedre d'Eſpagne) deſſen Beeren von der Gröſſe einer Haſelnuß und ſüſſer, jedoch weniger gewürzhaft als wie bey dem gemeinen Wachholder ſind, wird in Frankreich gebraucht. Man brennet aus ſeinen Beeren in Languedoc das ſogenannte *Huile de Cade*. A. d. Ueb.

Die rothen Johannisbeeren (Fr. *Groſſeilles rouges, Ribettes*) wachſen in Schweden und andern nördlichen Theilen von Europa wild. Die weiſſen ſind blos eine Abart davon und ſie waren anfangs ein durch die Cultur zufälliger Weiſe erzeugtes Product. (Es giebt auch fleiſchfarbne Johannisbeeren.) — Die Früchte dieſes Strauchs ſind bekanntermaaſſen dem Magen angenehm und kühlend, ſie löſchen den Durſt und können in groſſer Menge ohne Schaden gegeſſen werden. Die mit Zucker und dem Safte der Johannisbeeren bereitete Gelee wird auf vielerley Art bey Tiſche gebraucht und ſie iſt zur Kühlung bey der Trockenheit des Mundes in Fiebern ein vortrefliches Mittel. *)

*) Man macht die Johannisbeeren, vorzüglich aber die rothen mit Zucker ein, entweder allein oder in Verbindung mit Himbeeren. Trocknet man ſie, nachdem ſie zuvor von den Stielen abgepflückt worden ſind, an der Luft, ohne ſie jedoch der Sonne auszuſetzen, ſo laſſen ſie ſich gut aufbewahren und können ſodann gekocht und zum Braten gegeſſen werden; ſie müſſen aber lange kochen, ehe ſie weich werden. — Mit dem Saft der Beeren giebt man den Weinen einen Johannisbeergeſchmack. — Durch die Gährung läßt ſich ein guter wohlſchmeckender Wein daraus bereiten. Man zerſtößt die Beeren, gieſſet das Waſſer darauf, deckt das Gefäße zu und läßt dieſes zuſammen vier zwanzig Stunden ſtehen. Sodann ſeihet man den Saft durch ein Haarſieb, preſſet die Hülſen und Saamen aus, vermiſcht beydes miteinander, wirft geſtoßenen Zucker hinein, und füllet den Saft auf Fäſſer, welche man in den Keller ſezt und gut zu ſpindet. Nach acht Tagen, wenn die Gährung vorbey iſt, füllet man die Fäſſer voll und nach acht Wochen ziehet man den Wein auf Bouteillen. Aus

15) RIBES nigrum. *Black Currant. Linn.* Spec. pl. 291. — Groſſularia non ſpinoſa, fructu nigro. *Bauh.* Pin. 455. — Fr. Le Caſſis. Groſeiller à fruit noir. — Schwarze Johannisbeeren. Gichtbeeren. Bocksbeeren.

Dieſe Pflanze iſt in England einheimiſch, und an den Ufern kleiner Bäche und in feuchten Wäldern häufig zu finden. Man nennt die ſchwarzen Johannisbeeren in England *Quinancy-berries*, weil man ſie in der Bräune für ſehr nüzlich hält. Der aus denſelben bereitete verdickte Saft (Rob) wird gegen dieſe Krankheit häufig angewendet. Obgleich der Geſchmack dieſer Beeren rauh und zuſammenziehend iſt, ſo erregen ſie doch, wenn ſie friſch gegeſſen werden, bey einigen Perſonen ein Laxieren, und ſie werden daher zu dieſem Behuf öfters gebraucht. *)

16) RI-

den in den Gefäſſen übrig gebliebenen Hefen kann man einen Branntewein abziehen, der dem Franzbranntwein gleichet (S. *Linné* Reiſe nach Schonen S. 313.). — Man kann auch einen Eßig daraus bereiten. — Du Roi giebt ebenfalls eine Anleitung einen dem Champagnerweine ähnlichen Wein aus den Johannisbeeren zu verfertigen.

Die wilde oder ſüſſe Johannisbeere, Korinthenbaum, Strausbeere, Rechbeere, oder Bergbeere (*Ribes alpinum Linn.* Fr. *Groſſeiller des Alpes.* Engl. *Sweet alpine Currant.*) welche in den nördlichen Theilen von Europa wächſet, und einen ſüßlichten und faſt ganz wäſſerichten Geſchmack hat, wird ebenfalls gegeſſen. A. d. Ueb.

*) Die zarten und friſchen Blätter dieſer Pflanze werden, nachdem man ſie mit heißem Waſſer aufgegoſſen und bald darauf getrocknet hat, wegen ihres Wohl-

16) RIBES Groſſularia. *Gooſeberry. Linn.* Sp. pl. 291. — Fr. Groſeiller épineux. — Gemeine Stachelbeere. Gartenſtachelbeere. Kloſterbeeren. Krausbeeren. Stickbeeren.

Dieſe Pflanze iſt im nördlichen Europa einheimiſch. Es giebt kaum eine Frucht, die einer gröſſern Verbeſſerung fähig wäre, als dieſe und es wird auf keine weniger Sorgfalt gewendet als auf dieſe. Es würde beſchwerlich, ja faſt unmöglich ſeyn die Abänderungen der Stachelbeeren her zu zählen, da Verzeichniſſe von beynahe hundert Abänderungen bekannt gemacht worden ſind, und alle Jahre dergleichen neue entſtehen. *) Einige dieſer Abarten kommen an Geſchmack

Wohlgeruchs und zuſammenziehenden Geſchmacks in einigen Gegenden ſtatt des Thees gebraucht. — Die Schweden färben mit dieſen Blättern ihren Branntewein gelb, und die Engländer gebrauchen die im Winter ſich anſetzenden Knoſpen nebſt andern Gewürzen den Bieren einen guten Geſchmack zu geben; auch ſollen mit dieſen Knoſpen die Weinhändler dem Weine einen Muskatellergeſchmack zu geben wiſſen. Der Herr von Haller lehret aus dem Safte der Gichtbeeren oder ſchwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren einen den Moſelerwein ähnlichen Wein zu verfertigen. A. d. Ueb.

*) Die gewöhnlichſten Abänderungen ſind: die grünen Stachelbeeren (Groſſul. viridis hirſuta *Park.*) Dieſe ſind groß, eyrund, und über und über mit vielen ſtarken Haaren beſezt. Die weißen (*the Pearl Gooſeberry.* Fr. Groſeilles perlées) ſind länglicht rund, weiß und mit kleinen ſchwachen Haaren beſezt. Die rothen (*Ribes reclinatum Linn.*) ſind eine beſondere Art: ſiehe hiervon die Zuſätze. — Die canadiſche Stachelbeere (*Ribes Cynosbati Linn.*) trägt Beeren von

den besten an den Mauern oder Spalieren gezogenen Obstfrüchten gleich.

17) ROSA canina. *Dog's Rose. Hep-bush. Linn.* Spec. plant. 704. — Rosa sylvestris vulgaris, flore odorato incarnato. *Bauh.* Pin. 483. — Fr. Eglantier. Gratte-cul. Cynorrhodon. — Gemeine wilde Rose. Hundsrose. Feldrose. Heckenrose. Hagebutten. Hanebutten. Wiepen.

Die Hundsrose ist bekannt genug, da sie in Gehölzen und an Zäunen so häufig wächset. Die Beeren derselben, oder die sogenannten Hagebutten oder Hanebutten, haben, wenn sie durch den Frost reif geworden sind, einen sehr angenehmen säuerlichen Geschmack, welcher macht, daß viele Personen sie gleich roh vom Strauche essen.*) Allein dieses ist kein

der Grösse einer Haselnuß, die mit starken Stacheln besezt sind und straußförmig wachsen. — Die kleinen unreifen Stachelbeeren werden geschmort und zum Braten gegessen, oder an das Fleisch gekocht. Man macht sie auch mit Zucker ein und bereitet eine Marmelade daraus. — A. d. Ueb.

*) Die Hanebutten werden, nachdem man die Steine herausgenommen hat, entweder in Zucker eingemacht, oder gedörret. Aus den gedörrten kocht man Suppen, oder man siedet sie mit großen Rosinen und ißt sie als Sallat zum Braten, bäckt sie in Torten, macht Compoten, oder ein Muß, oder kocht mit Wasser einen Trank daraus, der mit Zucker versüßt wird und den man bey Durchfällen und Blutflüssen verordnet. Aus den gestoßenen Hanebuttensaamen oder Steinen läßt sich mit Wasser ein guter Brey kochen, der dem Mehlbrey ziemlich gleich kömmt;

kein gutes Verfahren, denn die Saamen liegen in einer haarigen, stachlichten Substanz, die, wenn sie nebst dem Mark hintergeschluckt wird, durch die Reizung der Häute des Magens und der Gedärme, öfters ein Uebelbefinden und ein beschwerliches Jucken im Mastdarm verursachet. Um dieses zu verhüten, muß das Mark sorgfältig von dieser Substanz gereiniget werden, ehe man dieselben essen kann. In den Apotheken wird eine Conserve aus den Hanebutten aufbewahret, welche bey Schwindsuchten, Brustkrankheiten, und gegen das Kitzeln im Halse bey catarrhalischen Beschwerden und Husten für nüzlich gehalten wird.

Ob man gleich von dem Hinterschlingen der in den Hanebutten befindlichen stachlichten Substanz öfters schlimme Wirkungen beobachtet hat, so ist es doch wahrscheinlich, daß dieselbe in einigen Krankheiten,

kömmt; auch haben einige vorgeschlagen diese Steine zu mahlen und Brod daraus zu backen. — Die Kamtschadalen kochen die kleingeschnittenen Wurzel und Stengel von den wilden Rosen mit Wasser ab, und trinken sie statt des grünen Thees, dem sie an Geschmack ziemlich gleich kommen sollen. — Die Früchte der rauhen Rose (*Rosa villosa Linn.*), welche ziemlich groß, schwarzroth und mit Borsten besezt sind, werden ebenfalls mit Zucker eingemacht. — Die Blumen der hundertblättrigen Rose (*Rosa centifolia Linn.* Fr. Rose à cent feuilles) pflegt man in einigen Gegenden Deutschlands in einen Teig zu tauchen und sodann in Butter zu backen. Man pülvert auch die getrockneten Blätter und kocht sie mit in die Milchsuppen. Das destillirte Rosenwasser wird zu Kuchen und allerley Backwerk zugesezt, um solchen einen guten Geruch und Geschmack zu geben. A. d. Ueb.

woferne sie mit gehöriger Vorsicht gebraucht wird, wirklich Vortheil bringen kann. Denn sie besizt beynahe die nehmlichen Eigenschaften, welche man an der Wurzel der brennenden Fasel (Dolichos vrens *Linn.* Engl. *Cow-itch*) wahrnimmt, deren man in Westindien sich häufig gegen die Würmer bedienet und die man von den Schoten der brennenden Faseln (Dolichos vrens) abschabet. Man lässet dieses Mittel folgendergestalt gebrauchen. Sie mischen zu einer geringen Menge desselben etwas Syrup oder Honig, und essen es sodann zwey oder drey Tage hintereinander des Morgens nüchtern; hierauf verordnen sie eine Dosis Rhabarber, worauf die Würmer, wenn dergleichen in dem Körper vorhanden sind, beynahe unfehlbar abgehen. Es ist leicht einzusehen, daß die Würmer durch das Reizen und Stechen von den brennenden Faseln (Cow-itch) getödtet werden; sollte nun nicht auch die in den Hanebutten befindliche stachlichte Substanz, wenn sie auf die nehmliche Weise verordnet würde, eine gleiche Wirkung äussern, da sie fast eben dieselbe reizende und stechende Eigenschaft besizt?

18) RVBVS idaeus. *Raspberry. Hindberry. Framboise. Linn.* Sp. pl. 706. — Rubus idaeus spinosus. *Baub.* Pin. 479. — Fr. Framboisier. Framboisier du Mont Ida.) — Himbeerstrauch. Gemeine Hindbeeren. Hinkbeeren. Rothe Brombeeren. Hohlbeeren.

Der Himbeerstrauch wächset von Natur in den Gehölzen in England und aus diesen ist er in die Gärten verpflanzet worden, wo einige Abänderungen entstanden sind, unter denen sich auch die mit der weissen Frucht (Rubus idaeus albus, *White Raspberry*) befindet.

findet. Die Himbeeren haben einen sehr angenehmen Geruch; an Geschmack aber werden sie von den Erdbeeren weit übertroffen. In den Apotheken wird ein Syrup davon aufbewahret, den die Aerzte in Gurgelwassern und gegen das Erbrechen nnd die Erschlaffung der Gedärme zu verordnen pflegen. *)

19) RVBVS caesius. *Dewberry. Linn.* Spec. pl. 706. — Rubus repens, fructu caesio. *Bauh.* Pin. 479. Fr. Ronce rampant. — Blaue Brombeeren. Bocksbeeren. Blaue Kratzbeeren. Fuchsbeeren. Ackerbrombeeren.

Die blauen Brombeeren sind ebenfalls in unsern Wäldern gemein. Die Pflanze hat einige Aehnlichkeit mit dem gemeinen Bromberstrauch (*Rubus fruticosus Linn.*), jedoch sind die Stengel derselben schwächer und laufen mehr auf der Erde fort und die ganze Pflanze ist kleiner. Sie ist von dem gemeinen Brombeerstrauch leicht dadurch zu unterscheiden, daß ihre Früchte nicht so groß, aus weniger Beeren oder Knöpfen zusammengesezt und mit einem blauen Staub, so wie die Pflaumen bedecket sind. Diese Früchte haben einen sehr angenehmen Geschmack und theilen dem rothen Weine, wenn man sie in selbigen legt, einen vortreflichen Geruch und Geschmack mit.

*) Man ißt die Himbeeren roh mit Zucker und Wein zum Nachtisch, oder in kalten Schalen, macht sie in Zucker ein und macht Gelees, Backwerk, Wein, Branntwein und Eßig, auch mit lezterm einen im Getränk sehr angenehmen sauren Syrup daraus. In Rußland wird ein Himbeermeth gemacht. — Roh halten sie sich nicht lange, sondern sie werden leicht schimmlicht und faul. A. d. Ueb.

20) RVBVS fruticosus. *Common Bramble. Linn.* Sp. pl. 707. — Rubus vulgaris, siue Rubus fructu nigro. *Bauh.* Pin. 479. — Fr. Ronce. Mure de renard. Cathrinette des bois. — Brombeerstrauch. Grosse schwarze Brombeeren. Schwarze Kratzbeeren. Rahmbeertn.

Der Brombeerstrauch ist sehr bekannt. Es giebt zwo Abarten davon; eine mit der weissen Frucht und eine andere mit einer vollen weissen Blume. Die Beeren dieses Strauchs werden häufig von den Kindern gegessen, die jedoch öfters dabey einiger Gefahr ausgesezt werden; denn sie verursachen, wenn man sie in großer Menge genießt, ein Aufschwellen des Magens und grosse Beschwerden. *)

21) RVBVS Chamaemorus. *Cloudberry. Linn.* Spec. pl. 708. — Chamae Rubus foliis ribes. *Bauh.* Pin. 480 — Paurkenbeeren. Moltenbeeren. Norwegische Brombeeren. Terinbeeren.

Die Pflanze wächset in Westmoreland und einigen andern Gegenden in England wild; in Norwegen und Schweden (auch) in den sumpfigten Gegenden von Preus-

*) Durch die Gährung erhält man aus den frischen Beeren Eßig, Wein und Branntewein. Mit ganz reiffen Beeren werden in Frankreich verschiedene Weine gefärbt. Gießt man über unreife Brombeeren, die man zuvor trocknet und zu Pulver stößt, Wein, so soll sehr guter Eßig daraus werden. — Da diese Beeren einige Aehnlichkeit mit den Nachtschattenbeeren (Solanum) haben, so werden die letztern bisweilen von Kindern statt der erstern vom Strauch weggegessen. A. d. Ueb.

Preussen) aber ist sie sehr häufig anzutreffen. Es ist dieses eine kleine perennirende Pflanze, deren Höhe sich selten über acht Zoll erstreckt. Die Stengel sind weich, ohne Stacheln und mehrentheils mit zwey oder drey Blättern besezt, die der Gestalt der Johannisbeerblätter gleichen. Jeder Stengel endiget sich mit einer purpurfarbnen Blume, auf welche eine schwärzlichte, der Ackerbrombeere (*Rubus caesius Linn.*) einigermaassen ähnliche Beere folget.

Diese Beeren machen einen Handelszweig der Norweger aus, denn sie sammlen sie in grosser Menge und führen sie in die Hauptstadt von Schweden, wo sie zum Nachtische gegessen werden. *) Auch sind dieselben eine Lieblingsfrucht der Lappländer, welche sie, um sie zu allen Jahrszeiten haben zu können, in den Schnee vergraben und auf diese Weise von einem Jahre zu dem andern aufbewahren. **)

Bey dieser Pflanze sind die männlichen und weiblichen Blüthen getrennt, und es ist dieses vielleicht eines der sonderbarsten Gewächse in der Natur; denn Solander hat beobachtet, daß die männliche Pflanze mit der weiblichen unter der Erde verbunden war,

wo

*) Man kocht die reifen Beeren zu einem Brey, und sodann werden die nicht ganz reifen Beeren hinzugethan und in hölzernen Gefäßen den ganzen Winter hindurch aufbewahret; im Winter geben die auf diese Weise eingemachte Beeren eine gewöhnliche Art von Sallat ab. A. d. Ueb.

**) In Norwegen hält man die Pautkenbeeren für ein gutes antiscorbutisches Mittel; man empfiehlt auch den Genuß derselben bey dem Bluthusten und in der Lungensucht. — Man macht daselbst mit Milch Suppen daraus, welche häufig gegessen werden. A. d. Ueb.

wo sie durch ihre kriechenden Wurzeln sich in eine Pflanze vereiniget hatten.

22) RVBVS arcticus. *Shrubby Strawberry. L.* Sp. pl. 708. — Nordländische Himbeeren. Nordländische Ackerbeeren.

Es ist dieses eine kleine perennirende Pflanze, welche in den mit Moos bewachsenen Sümpfen in Norwegen, Schweden und Sibirien (auch in Canada) wächset. Es entstehen einige wenige dreyfach stehende (trifoliata) Blätter, die den Erdbeerblättern gleichen, unter denen die Stengel ohngefähr vier Zoll hoch sich erheben. Diese Stengel sind dornenlos, jedoch mit Blättern besezt, die ihrer Gestalt nach mit den Wurzelblättern übereinkommen; jeder Stengel endiget sich mit einer purpurfarbnen Blume, die so wie die übrigen dieser Gattung gebildet ist. Auf dieselbe folgt eine rothe Beere, welche der Erdbeere sowohl dem Geruch als Geschmack nach sehr gleichet. *)

Linné

*) Unter dieser Gattung giebt es noch einige Arten, welche eßbare und schmackhafte Früchte tragen. Es sind dieses: 1) die westindische Himbeere (*Rubus occidentalis Linn.*) welche in Virginien und Canada einheimisch ist, und bisweilen rothe, meistens aber schwarze Früchte trägt. — 2) Die kleinblättrige Himbeerstaude (*Rubus parvifolius Linn.*) und 3) die molukkische Brombeerstaude (*Rubus moluccanus Linn.*) wachsen in Ostindien. Von der leztern Art werden außer den Beeren auch die Blätter an die Gemüse gekocht und auch roh gegessen. — 4) Die wohlriechende Brombeere (*Rubus odoratus Linn.*) deren Früchte von hellrother Farbe und einem angenehmen weinsäuerlichten Geschmack sind. — 5) Die Steinbeeren, Felsenhimbeeren oder kriechende Brom-

Linné hält diese Beere ihres Geruchs und Geschmacks wegen für die vortreflichste unter allen europäischen Früchten; ihr Geruch ist sehr angenehm und was ihrem Geschmack betrift, so hat sie eine solche delikate Mischung von Süßigkeit und Säure, die keine von unserm besten in England gezognen Erdbeeren erreichet.*)

23) VACCINIVM Myrtillus. *Bilberry. Blackwortle. Linn.* Spec. pl. 498. — Viris idaea foliis oblongis crenatis, fructu nigricante. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Baies de l'Airelle. Lucette. Raisin de bois. Maurets. Bluets. — Heidelbeeren Schwarze oder blaue Heidelbeeren. Bickbeeren.

Es

Brombeeren (*Rubus saxatilis Linn.*) welche in ganz Europa in bergichten Wäldern auf steinigten Orten wachsen, sind Früchte die aus zwo, drey bis vier grossen, hellrothen und durchsichtigen Beeren von einem angenehmen, säuerlichten Geschmack bestehen; diese Beeren sind nicht wie bey den andern Arten dieser Gattung zusammengewachsen, sondern von einander abgesondert. Aus diesen Beeren machen die Russen mit Honig durch die Gährung ein spirituöses Getränk. In Schweden werden die Beeren fast nur von Kindern gegessen. A. d. Ueb.

*) Man ißt sie in Schweden zum Nachtisch und es leisten solche im Scorbut, und in hitzigen, faulen und bösartigen Fiebern einen vorzüglichen Nutzen. Diese Beeren werden in Schweden auf verschiedene Weise eingemacht und in andere Länder versendet. Die Bereitung eines Weins aus diesen Beeren findet man in dem XXV. Band der Schwed. Abh. S. 263. A. d. Ueb.

Es ist dieses eine kleine strauchigte Pflanze, welche man in Gehölzen und auf Heyden häufig antrift. Sie hat eine kriechende holzigte Wurzel, an welcher braune dünne Fasern hängen. Aus derselben entspringen viele krumgebogene, holzigte, eckigte, ein wenig platte Stengel, welche nach oben zu, wo sie sich in viele unregelmäßige Zweige verbreiten, grün aussehen und mit eyförmigen gezähnten Blättern versehen sind, welche den Blättern des kleinblättrigen Myrtenbaums gleichen. Es haben dieselben eine wechselsweise Lage, und sehr kurze Stiele, und man bemerkt an jedem ein Rudiment an seiner Grundfläche. Die Blumen spriessen aus den Achseln der Blätter auf kurzen Stielen hervor; eine jede derselben bestehet aus einem rothen Blumenblatt, welches in fünf scharf zugespitzte Abschnitte eingetheilet ist, und acht, mit gehörnten Staubbeuteln oben besezte Staubfäden nebst einer in ihrer Mitte stehenden Fruchtröhre, einschließt, welche letztere an ihrem obern Theile eine stumpfe Narbe hat. Die Früchte oder Heidelbeeren haben die Grösse, Gestalt und Farbe kleiner Schlehen,*) jedoch nimmt man an der Spitze derselben eine Art von Oefnung wahr, und innerlich sind sie in vier Zellen abgetheilet, welche etliche wenige kleine Saamen enthalten.

Diese Beeren werden, wo sie wild wachsen, gesammlet und auf die Märkte zum Verkauf geführt. Man bäckt sie in Torten und gebraucht sie zu verschiedenen andern Speisen (zu kalten Schaalen, Suppen, Comporen); auch werden sie mit Sahne und Zucker roh gegessen.**) (Die Blätter dieses Strauchs werden bisweilen

*) Es giebt eine Spielart mit weissen Beeren. A. d. Ueb.

**) Die gedörrten Heidelbeeren und der mit Zucker frisch eingekochte Saft werden in Durchfällen als ein stopfen-

bisweilen an statt des Thees getrunken, sie haben aber einen sauren zusammenziehenden Geschmack.)

24) VACCINIVM Vitis idaea. *Redworts. Wortle-Berries. Linn.* Spec. plant. 500. — Vitis idaea foliis subrotundis non crenatis, baccis rubris. *Bauh.* Pin. 470. — Fr. Airelle rouge. — Rothe Preisselsbeeren. Krausbeerenstrauch. Rothe Heidelbeeren.

Die Preisselsbeeren wachsen ausserordentlich häufig in Schottland (auch) in allen sumpfigten Orten in den gebirgichten Gegenden der Schweiz und in Deutschland und zwar vorzüglich häufig in den sächsischen Wäldern); man findet sie aber auch auf den bergichten Heyden im nordlichen England. Die Pflanze ist kleiner als wie die vorigen, und bleibt immer grün. Die Stengel werden ohngefähr acht Zoll hoch, verbreiten sich in Zweige und sind mit ovalen Blättern verse-

stopfendes Mittel gebraucht. Man pflegt auch mit dem Safte der frischen Beeren die Weine zu färben und durch die Gährung ein angenehmes spirituoses Getränke daraus zubereiten. In Lappland mengt man die Heidelbeeren unter die aus Rennthiermilch gemachten Käse, welche daselbst für einen Leckerbissen gehalten werden.

Die Sumpfbeere, Rauschbeere, Trunckelbeere, Sumpfheidelbeere oder grosse Heidelbeere (*Vaccinium vliginosum Linn. Great Bilberryhush.* Fr. *Grande Airelle.*), welche schwarzblaue, den gemeinen Heidelbeeren ziemlich ähnliche, einen weißlichten Saft enthaltende, Beeren trägt, die mit einem fünfzähnigten Kelch gekrönt sind, wird ihres wäßerigten Geschmacks wegen wenig geachtet; ein allzureichlicher Genuß derselben berauschet den Kopf und verursacht Kopfschmerzen. A. d. Ueb.

versehen, welche an ihrer untern Seite mit Punkten bezeichnet sind. Es haben dieselben so viele Aehnlichkeit mit den Blättern vom Zwergbuchsbaum (Buxus suffruticosa *Linn.*), daß man sie in einer kleinern Entfernung leicht für den letztern halten kann. Die Blumen brechen in einer Traube an den Enden der Zweige hervor; sie hängen mit ihrer Spitze herabwärts, sehen blaßfleischfärbig aus, und es folgen, wenn sie abfallen, rothe Beeren auf solche, die ohngefehr die Grösse der rothen Johannisbeeren haben.

Diese Beeren haben einen angenehmern säuerlichen Geschmack als wie die vorigen und deswegen werden sie von dem Landvolk eifriger aufgesucht. Man bäckt sie in Torten, macht Gallerten daraus und gebrauchet sie zu andern dergleichen Dingen.*)

25) VACCINIVM Oxycoccos. *Cran-berry. Moor-berry. Linn.* Spec. Plant. 500. — Vitis Idaea palustris. *Bauh.* Pin. 471. — Fr. Canneberge. Coussinet des marais. — Moosbeeren. Kranichbeeren.

Die Moosbeeren wachsen in England in moosigten Sümpfen und insonderheit bey Linn in Norfolck und in Linkolnshire (und häufig in den nördlichen Gegenden von Europa). Es ist dieses eine noch zärtere Pflanze als die Preußelsbeerpflanze; ihre Zweige laufen

*) Bey uns werden die mit Zucker eingemachten Preiselbeeren, und der ausgepreßte dick eingekochte Saft, welcher sodann mit Wein und Gewürzen vermischt wird, gebraucht. Man macht sie ferner mit Eßig ein; auch bereitet man einen Wein aus denselben. Roh werden sie nicht gegessen. Die Blätter vom Preussselsbeerenstrauch werden von einigen als Thee getrunken, und der Strauch selbst kann zum Gerben sehr gut angewendet werden. A. d. Ueb.

fen auf dem Mooſe fort und ſie werden nicht ſtärker als ein Garnfaden. Die Blätter ſehen oval aus; ſie haben ohngefähr die Geſtalt derer von Thymian und auf ihrer obern Seite eine grünlichtgraue auf der untern aber eine weiſſe Farbe. Die Blumen, deren jede auf einem langen Stiele ruhet, kommen zwiſchen den Blättern und dem Stengel hervor; ſie ſind klein und roth, und auf dieſelben folgen rothe, ein wenig gefleckte, Beeren.

Dieſe Beeren werden allen vorerwähnten Arten dieſer Gattung vorgezogen; das Landvolk ſammlet ſie in groſſer Menge und führet ſie auf die Märkte zum Verkauf. Man bäckt ſie entweder in Torten, oder ißt ſie roh mit Sahne und Zucker. *) Werden ſie ein wenig getrocknet und in Flaſchen feſt eingeſtopft, ſo laſſen ſie ſich von Jahr zu Jahre gut erhalten. **)

*) Man macht ſie auch mit Zucker ein, bereitet einen Wein daraus, thut ſie in Backwerk und ißt ſie mit Milch. In Deutſchland wächſet dieſer Strauch nicht häufig. A. d. Ueb.

**) Die borſtige Preuſſelsbeere (*Vaccinium hiſpidum Linn*), welche in Nordamerika in Sümpfen wächſet, kömmt mit der Moosbeere überein, nur ſind alle ihre Theile gröſſer und ihre Stengel mit borſtigen Schuppen beſezt. Zu Philadelphia werden die ſehr ſauren Beeren dieſe Art häufig verkauft, in Torten gebacken, mit Zucker eingemacht und nach Weſtindien und Europa verſchickt. A. d. Ueb.

Zweyter Abschnitt.

Ausländische Beeren, welche oft in den Gärten und Treibehäusern gezogen werden.

1) Annona muricata. *Sour Sop.* — Fr. Corossolier épineux. — Zackigter Annonenbaum. Zackigter Flaschenbanm. Saurer Bissen.

2) Annona reticulata. *Custard Apple.* — Fr. Cachiman coeur de boeuf. — Netzförmiger Flaschenbaum. Rahmapfel. Zimmtapfel.

3) Annona squamosa. *Sweet Sop.* — Fr. Pommier de Canelle. Attier. — Schuppichter Flaschenbaum. Süsser Bissen. Zuckerapfel. Honigapfel.

4) Bromelia Ananas. *Pine-apple.* — Fr. Ananas. Bromelie commune. — Wahre Ananas. Straußananas.

Bromelia Ananas pyramidato fructu. *Sugar loaf Pine-apple.* — Ananas mit Zuckerhutförmiger Frucht.

5) Bromelia Karatas. *The Penguin.* — Fr. Ananas sauvage. — Wilde Ananas.

6) Cactus Opuntia. *Prickly Pear.* — Fr. Semelle du Pape. Raquette. Cardasse de Minorca. — Gemeine indianische Feige. Gemeine Opunzie.

7) Cactus triangularis. *True Prickly Pear.* — Fr. Cierge lésard — Dreyeckigs Fackeldistel.

8) Cap-

8) Capſicum annuum. *Annual Guinea Pepper.* — Fr. Poivre d'Inde. Poivre de Guinée. Corail de Iardin. — Spaniſcher Pfeffer. Guineapfeffer. Jährigter indianiſcher Pfeffer.

9) Capſicum fruteſcens. *Perennial Guinea Pepper.* — Fr. Poivre d'Inde en Arbriſſeau. — Staudiger indianiſcher Pfeffer. Berberbeerpfeffer.

10) Carica Papaya. *The Papaw* or *Popo.* — Fr. Figuier de Papaye. Papayer. — Gemeiner Papayabaum. Papayabaum mit der Melonenkürbisfrucht.

11) Carica Poſopoſa. *Pear-ſhaped Papaw.* Aeſtiger Papayabaum. Papayabaum mit birnenförmiger Frucht.

12) Chryſophyllum Cainito. *Star-apple.* — Fr. Cainitier. Caimitier, — Gemeiner Sternapfel.

13) Chryſophyllum glabrum. *Sapadillo* or *Mexican Medlar.* Glatter Sternapfel.

14 Citrus medica. *Common Citron.* — Fr. Citronier. Bigarade ſauvage. — Gemeiner Citronenbaum.

Citrus Limon. *Common Lemon.* — Fr. Limonier. — Limonienbaum. Lemonienbaum.

Citrus americana. *The Lime-tree.* — Der Limenbaum.

15) Citrus Aurantium. *Common Orange.* — Fr. Oranger. — Pommeranzenbaum.

16) Citrus Decumanus. *Shaddock Orange.* — Fr. Oranger Pompoleum â grand fruit. — Pumpelmußbaum.

17) Crataeua Marmelos. *Bengal Quince.* — Fr. Melon Poire à trois feuilles. — Schleimapfelbaum. Stachlichte Todtenbeine.

18) Dioſpyros Lotus. *Indian Date Plum.* — Fr. Plaqueminier. — Indianiſche Dattelpflaumen. Gemeiner unächter Lotusbaum.

19) Dioſpyros virginiana. *Piſhamin Plum.* — Fr. Guyacana. — Virginiſche Dattelpflaumen. Perſimonpflaumen. Pishamin.

20) Ficus Carica. *Common Fig.* — Fr. Figuier commun. — Gemeiner Feigenbaum.

Ficus Carica humilis. *Dwarf Fig.* Zwergfeigenbaum.

Ficus Carica caprificus. *Hermaphrodit-fruited Fig.* Wilde Feige.

Ficus Carica fructu fuſco. *Brown-fruited Fig.* Braune Feige.

Ficus Carica fructu violaceo. *Purple-fruited Fig.* Violette Feige.

21) Ficus Sycomorus. *Sycomore* or *Pharao's Fig.* — Fr. Sycomore. — Pharaoniſcher Feigenbaum. Egyptiſcher wilder Feigenbaum. Adamsfeige. Sycomorus.

22) Garcinia Mangoſtana. *Mangoſteen.* — Fr. Mangoſte de Garcinie. — Gemeiner Mangoſtanbaum.

23) Morus nigra. *Black-fruited Mulberry.* — Fr. Murier commun. — Schwarzer Maulbeerbaum.

24) Morus rubra. *Red-fruited Mulberry.* — Fr. Murier rouge. — Virginiſcher Maulbeerbaum mit rother Frucht.

25) Morus alba. *White fruited Mulberry.* — Fr. Murier blanc commun. — Weiſſer Maulbeerbaum.

26) Muſa paradiſiaca. *Plantain-tree.* — Fr. Arbre du Paradis. Figuier d'Adam de l'Inde. — Paradiesfeigenbaum. Adamsfeige. Piſang.

27) Muſa Sapientum. *Banana* or *Small-fruited Plantain-tree.* — Fr. Figue Bannane. Bacobe. Grand Bannanier. — Bananabaum. Bacobe. Bacove.

28) Meſpilus germanica. *Medlar.* — Fr. Neſflier. — Gemeiner Miſpelbaum.

29) Mammea americana. *The Mammee.* — Fr. Manmei. Mammelle. Pomme Peche. — Amerikaniſcher Mammeybaum.

30) Malpighia glabra. *Smooth-leaved Barbadoes Cherry.* — Fr. Bois de Capitaine. — Glatte Malpighiſche Pflanze. Kirſchbaum aus Barbados.

31) Malpighia punicifolia. *Pomegranate-leaved Malpighia.* — Fr. Ceriſier d'Amerique. — Malpighiſche Pflanze mit dem Granatbaumblatte.

32) Paſſiflora maliformis. *Apple-ſhaped Granadilla.* Fr. Pomme de Liane. — Apfelartige Paſſionsblume.

33) Paſſiflora laurifolia. *Bay-leaved Paſſion-flower.* Waſſerlimonie. Paſſionsblume mit Lorbeerblättern.

34) Pſidium pyriferum. *Pear Guava* or *Bay Plum.* — Fr. Goyavier doux, blanc. Poirier d'Inde. — Weiſſe Cujava. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht.

35) Pſidium pomiferum. *Apple Guava.* — Fr. Pomnier des Savanes. — Cujava-Apfel. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht.

36) Solanum Lycoperſicum. *Love Apple.* — Fr. Ambergine. Pomme d'amour. — Liebesäpfel.

37) Solanum Melongena. *Mad Apple.* — Fr. Melongene. — Melanzenäpfel. Eyerbaum. Tolläpfel.

38) Solanum ſanctum. *Paleſtine Nightſhade.* Heiliger Nachtſchnatten.

39) Sorbus domeſtica. *True Service-tree.* — Fr. Cormier. Cochene cultivé. — Sperberbaum. Spierlingbaum. Eſcheritzen. Sorbäpfel.

40) Trophis americana. *Red-fruited Bucephalon,* Fr. Trophiſe d'Amerique. — Amerikaniſche Trophis. Ochſenhorn.

41) Vitis vinifera. *Common Grapes.* — Fr. Raiſin de Damas. — Gemeiner Weinſtock. Weinrebe. Traubenſtock. Weintrauben.

Vitis vinifera apyrena. *Corinthian Currants.* — Fr. Raiſin de Corinthe. — Corinthentrauben.

1) ANNONA muricata. *Sour Sop. Linn.* Sp. plant. 756. — Annona foliis oblongo-ovatis nitidis, fructibus spinis mollibus tumentibus obsitis. *Browne's* Iam. 254. — Fr. Corossolier épineux. — Zackigter oder stachlichter Annonenbaum. Zackigter Flaschenbaum. Saurer Bissen.

Dieser Baum ist in Amerika (auch in Ostindien) einheimisch. Er erreichet eine Höhe von ohngefähr zwanzig Fuß und theilet sich in viele Aeste, welche mit länglichten, glatten, lanzettenförmigen Blättern von einer glänzend grünen Farbe, jedoch nur dünn, besezt sind. Der Kelch bestehet aus drey herzförmigen scharfzugespitzten Blättern, welche sechs herzförmig gestaltete Blumenblätter umgeben, von denen dreye kleiner sind als wie die übrigen. Die Staubfäden und Fruchtröhren sind zahlreich, jedoch ausserordentlich kurz. Die Beere ist groß, (von fünf bis neun Zoll lang und drey bis sechs Zoll dicke) länglicht, von einer herzförmigen Gestalt, nach ihrer Spitze zu mehrentheils ein wenig gebogen, von einer gräulichtgrünen Farbe und mit weichen zugespitzten Stengeln besezt. — Diese Frucht enthält ein weiches saures Mark, dessen man sich in fieberhaften Krankheiten insgemein bedient, und welches für ein gutes Kühlungsmittel gehalten wird. *)

*) Das Mark der Frucht scheint aus lauter queer liegenden Pyramiden zusammengesezt zu seyn, deren Spitzen gegen den Mittelpunkt zusammenlaufen; in jeder solchen Pyramide steckt ein einziger Saame.

Man

2) ANONA reticulata. *Custard Apple. Linn.* Spec. plant. 757. — Annona foliis oblongis vndulatis venosis, fructibus areolatis. *Browne's* Iam. 256. Fr. Cachiman coeur de boeuf. — Netzförmiger Flaschenbaum. Rahmapfel. Zimmtapfel. Fladenapfel.

Man findet diese Art in den nehmlichen Gegenden von Amerika, wo die vorige wächset, allein der hier erwähnte Baum wird höher und erreichet gemeiniglich die Grösse eines grossen Birnbaums. Die Blätter sind lang, schmal, scharf zugespitzt, von einer hellgrünen Farbe, und mit verschiedenen hervorragenden Rippen der Queere nach besezt. Die Blumen bestehet aus sechs unregelmäßigen Blumenblättern, welche viele sehr kurze Staubfäden und Fruchtröhren umgeben. Die Frucht ist groß, kegelförmig gestaltet, von einer Orangenfarbe, und auf ihrer Oberfläche mit einem netzförmigen Gewebe überstrickt. Wenn dieselbe reif

Man bricht insgemein die Früchte noch unreif ab, und läßt sie durchs Liegen mürbe werden, weil sie bey völliger Reife sich nicht halten und in einen Brey bald zerfließen würden. Bey Tische zerbricht man die reifen Früchte, welche einen herrlichen Geruch und einen süssen, etwas säuerlichen Geschmack haben, mit der Hand, und nimmt das Fleisch mit einem Löffel oder sauget es mit dem Mund heraus; die Rinde welche etwas terpenthinartiges an sich hat, wirft man weg. Aus den unreifen Früchten machen einige einen Wein, der gegen die Mundfäule der Kinder gerühmt wird; andere kochen aus diesen Früchten mit Wasser und Zucker eine nicht unangenehme Speise. S. *Iacquin* Obs bot. I. p 10. — In Zeylon führet dieser Baum, so wie in Westindien, den Namen *Annon*, in Ostindien *Manoa* oder *Menoa*, und in Amboina *Nonas*. A. d. Ueb.

reif wird, so ist sie voll von einem süssen, gelblichten Marke, welches seiner Consistenz nach einer Milchpastete (Custard) gleichet und kühlend und erquickend ist. Die Einwohner der dasigen Gegenden schätzen dasselbe sehr hoch. *)

3) ANNONA squamosa. *Sweet Sop. Linn.* Sp. plac. 757. — Annona foliis oblongo-ouatis vndulatis venosis, floribus tripetalis, fructibus mammillatis. *Browne's* Iam. 256. — Fr. Pommier de Canelle. Attier. Marie baise. — Schuppichter Flaschenbaum. Süsser Bissen. Zuckerapfel. Honigapfel. Zimmtapfel.

Dieser Baum **) ist kleiner als wie die beyden vorhergehenden Arten; er trägt breitere Blätter, die, wenn sie gerieben werden, einen angenehmen Geruch verbreiten. Die Frucht siehet rundlicht aus: sie ist auf ihrer Oberfläche schuppicht, von einer Purpurfarbe wenn sie reif ist, und voll von einem vortreflichen weißlichten süssen Marke, weswegen ihr der englische

*) Nach Jacquins Berichte ist diese Art, fast ohne Geruch, und von einem wäßrichten Geschmack, so daß sie nicht durchgehends gern von den Amerikanern gegessen wird — Als eine Nebenart rechnet Linné noch diejenige Art hierher, welche schleimichte Annona (*Annona mucosa*) von Jacquin genennt wird, die von der Annona reticulata nicht sehr verschieden ist. Das Fleisch dieser Frucht ist sehr schleimicht, und es hat gar keinen angenehmen Geschmack. Die Franzosen nennen diese Art Cachiman morveux. A. d. Ueb.

**) Es wird dieser Baum in allen französischen Colonien in Amerika gezogen. A. d. Ueb.

Name *Sweet Sop* (Süsser Bissen) beygelegt worden ist.

4) BROMELIA Ananas. *Pine-apple. Linn.* Sp. pl. 408. — Carduus brasilianus, foliis Aloës. *Bauh.* Pin. 384. — Fr. Ananas. Bromelie commune. — Wahre Ananas. Straußananas.

Diese Ananas welche man in Neuspanien findet, ist ihrem Wuchse und ihrer Fortpflanzung nach, eine ganz besondere Pflanze. Die Wurzel derselben breitet sich in der Erde zirkelförmig aus und treibet aus ihrem Mittelpunkte einen zähen Stengel, welcher an dem Grunde, und ein beträchtliches Stück hinaufwärts, mit langen, grünen, sägeförmig gezähnten Blättern, die der Blätter einer kleinen Aloë gleichen, umgeben ist. Auf der Spitze des Stengels erblickt man die Frucht, auf welcher man oben einen Busch schöner grüner, scharf zugespitzter Blätter wahrnimmt. Von aussen hat die Frucht einige Aehnlichkeit mit einem Tannzapfen, ein Umstand der zu der englischen Benennung *Pine-apple* Anlaß gegeben hat. Die Blumen kommen aus den Hervorragungen der Frucht hervor; sie sind trichterförmig gestaltet, von einer bläulichten Farbe, enthalten sechs pfriemenförmige Staubfäden, welche kürzer sind als wie die Blumenblätter, und eine Fruchtröhre. Wenn die Blumen abgefallen sind, so vergrössert sich die Frucht, und wird zu einer fleischigten knotigten Beere, welche mit einer grossen Menge eines vorzüglich gut schmeckenden Saftes erfüllt ist. Die Saamen liegen in den erwähnten Knoten; sie sind sehr klein und beynahe von einer nierenförmigen Gestalt. Kurz zuvor ehe die Frucht reifet, schiessen aus dem Stengel, an dem Grunde der Beere, drey oder vier

Sprös-

Sprößlinge hervor, welche, wenn sie abgeschnitten und gepflanzet werden, in ohngefähr vierzehn Monaten Früchte bringen. Auch der Blätterbusch oder die Krone, *) thut das nehmliche, wenn man ihn vom obern Theile der Beere abschneidet und verpflanzet; jedoch geschiehet dieses in keiner so kurzen Zeit, als wie bey den erwähnten Sprößlingen. — Es giebt verschiedne Abänderungen von dieser Ananasart, von denen der Königsapfel (*Queen-pine*), der Zuckerhut (*The Sugar-loaf*) und die surinamische Ananas (*The Surinam*) die beliebtesten sind. **)

Diese

*) In Batavia treibt diese Pflanze so stark, daß man auf jeder zwo bis drey Kronen findet, und unten sehr viele Schößlinge, welche so schnell wachsen, daß sie schon Früchte zu tragen anfangen, wenn die Hauptananas reif wird. S. Cook's Reise um die Welt in der deutschen Uebersetzung von Hawkesworths. Sammlung B. 4. S. 716. A. d. Ueb.

**) Die vornehmsten Spielarten von der Ananas sind: 1) Die weisse Ananas oder weisse Straußananas (*Ananas aculeatus, fructu ouato, carne albida. Tournef.* et *Plum.* Ananas ouatus *Mill.* Engl. *Oval shaped Pine apple* or *the most common Pine apple*) wird anjezt in Europa am häufigsten gezogen; sie hat zwar einen reizenden Geschmack, aber auch einen scharfen Saft, der das Zahnfleisch angreifet. 2) Die rothe oder zuckerhutförmige Ananas oder grosse rothe Straußananaas (*An. aculeatus, fructu pyramidato, carne aurea. Tour.* et *Plum. Ananas pyramidalis, Mill.* Engl. *The Sugar-loaf Pine.* Fr. Ananas au pain de Sucre.) ist größer, wohlschmeckender, aber auch nicht so saftig, als wie die vorige, und kann geschwinder vermehret werden. — 3) Die Ananas mit glatten Blättern, Ananas folio vix serrato *Boerh. Ananas glaber Mill.* Engl. Pine apple with smooth leaves) trägt keine guten Früchte. — 4) Die grüne Ananas ohne

Diese Frucht verdient ihrer Delikatesse und der angenehmen Mannigfaltigkeit ihres Geschmacks wegen allen andern Früchten, ausgenommen der Mangostanfrucht *Garcinia mangostana Linn.* (siehe unten N. 22.), mit Recht vorgezogen zu werden. Man sollte sie jedoch nicht überreif werden lassen und fast sogleich essen, als sie abgeschnitten worden ist. Sie ist erst seit einem halben Jahrhundert in England eingeführet worden. *)

Was die Heilkräfte der hier beschriebenen Frucht betrift, so hält man sie vor sehr nahrhaft, vor geschickt die Schärfe einzuwickeln und daher den Kitzelhusten zu lindern. Unterdessen aber sagt doch Tournefort,

ohne Stacheln, die Königsananas (*Ananas lucidus Mill.* Engl. *The King-pine*) wird in England sehr geschätzet — 5) Die olivenfärbigte Ananas (*Ananas serotinus Mill.* Engl. *Pyramidal olive-coloured Pine apple*) hat von außen eine Olivenfarbe, innen aber ein gelbes Fleisch, das einen guten Geschmack hat. — 6) Die grüne Ananas, *Ananas viridis Mill.* Engl. *Green Pine-apple* or *Montserrat-Pine*) ist anjezt in Europa noch sehr selten, sie wird aber in Amerika für die beste gehalten; man pflanzt sie vorzüglich auf Barbados und Montserrat. — 7) Die Renetten-Ananas (*Ananas fructu rotundo Blackw.*) oder runde Ananas trägt kleine, runde, trockne, nicht sehr schmakhafte Früchte. — 8) Die schlichte Ananas (*Ananas non aculeatus Pitta dictus Tournef.* Fr. Ananas de Pitte.) trägt Früchte die der weissen Ananas gleichen, aber kleiner sind und keinen sonderlichen Geschmack haben. A. d. Ueb.

*) Aus dem ausgepreßten Safte der Ananas wissen die Indianer ein weinartiges Getränk durch die Gährung zu bereiten, das Nanaja genennet wird, welches sehr angenehm schmeckt, und so wie die hitzigsten Weine den Kopf angreifen und berauschen soll. A. d. Ueb.

nefort, daß ein allzuhäufiger Genuß derselben, oft schlimme Folgen dadurch nach sich gezogen hat, daß das Blut in eine heftige Gährung gerathen ist; ein Fall, der wirklich bey fast allen unter den Wendezirkeln wachsenden Früchten statt findet. *)

5) BROMELIA Karatas. *The Penguin. Linn.* Spec. plant. 408. — Fr. Ananas sauvage. — Wilde Ananas. Stammlose Ananas.

Diese perennirende Pflanze kömmt in dem spanischen Westindien hervor. Sie treibet eine Menge harter, steifer, dicht an der Wurzel stehender Blätter, welche in ihrem völligen Wachsthum, acht bis neun Fuß hoch, zwey bis drey Zoll breit und an den Rändern mit scharfen hakenförmigen Stacheln besetzt sind. Die Ränder sind, so wie bey einigen Aloearten, einwärts gerollt, und sie dienen gleichsam zu Rinnen, welche den Thau und das Regenwasser der Wurzel zuführen. In der Mitte dieses grossen Blätterbusches, und nahe an der Erde, wächset eine zirkelförmige Krone, die ohngefähr einen Fuß im Durchmesser hält; aus dieser kommen viele Früchte, deren jede, wenn sie von den andern getrennt wird, wie ein Finger aussiehet, jedoch an beyden Enden spitzig und in der Mitte viereckigt ist; zugleich aber sind sie so genau an einander gepaßt, daß man sie nicht leicht von einander zu

*) Die weisse Ananas hat doch eine Schärfe in sich, vermöge welcher sie den Personen, die sie häufig genießen, das Zahnfleisch und die Gedärme angreift, ja bisweilen Bluthusten verursacht. — In Indien wird die ganze Frucht mit Zucker überzogen, und auch nach Europa bisweilen so gebracht, wo man sie zur Würzung der Brühen anwendet. A. d. Ueb.

zu trennen vermag, wofern sie nicht gänzlich reif sind. Die besagten Früchte sind mit einer glatten und einer fast milchfärbigen Schaale umgeben. Innerhalb dieser Schaale findet man eine weisse pulpöse Substanz, welche die eßbaren Theile ausmacht, und die, wenn die Frucht noch nicht vollkommen reif ist, in etwas nach der wahren Ananas schmeckt. In der reifen Frucht ist der Saft sehr herbe und man bedient sich desselben, den Punsch säuerlich damit zu machen. *) Die Westindier machen aus dieser Frucht einen Wein, welcher sehr berauschend ist und einen guten Geschmack hat; allein er hält sich nicht lange, sondern er gehet bald in eine Art von Fäulniß über. — Die mediciniſchen Kräfte der wilden Ananas sind kühlend und durchlöschend, und ein mäßiger Gebrauch derselben ist in Fiebern sehr dienlich befunden worden. **)

6) CA-

*) Nach Jacquins Versicherung hat das Fleisch der völlig reifen Frucht eine sehr geringe Säure, die man wegen der damit verbundenen Honigsüße kaum auf der Zunge empfindet; man trift sie jedoch selten so ganz reif an. Ein allzu häufiger Genuß dieſe Früchte aber erreget immer einige schmerzhafte Empfindung auf der Zunge. — Es rathen einige, daß, wenn man dieſe Früchte von ihrer Schärfe befreyen will, selbige vorher in Wein oder Wasser legen müsse. — Die *Bromelia Pinguin Linn.* welche auch wilde oder traubenförmige Ananas oder Pinguin genennt wird, soll zu gleicher Absicht dienen; sie enthält ebenfalls eine beissende Schärfe. A. d. Ueb.

**) Die Früchte der Acanga (*Bromelia Acanga, Linn.*) sind gleichfalls eßbar und haben einen angenehmen Geschmack, wenn sie reif sind. Dieſe Art ist ebenfalls in Westindien einheimisch. A. d. Ueb.

6) CACTVS Opuntia. *Prickly Pear Indian Fig.* *Linn.* Spec. plant. 669. — Ficus indica, folio ſpinoſo, fructu maiore. *Bauh.* Pin. 458. — Fr. Semelle du Pape. Raquette. Cardaſſe de Minorca. — **Gemeine indianiſche Feige. Gemeine Opuntie.**

Dieſe perennirende Pflanze wächſet urſprünglich in Peru und Virginien (auch auf den Felſen im Walliſerlande, in Italien und in Minorka, wie der Herr von Haller berichtet), und iſt bey uns unter dem Namen der indianiſchen Feige bekannt. Im natürlichen Zuſtande entſpringt die Pflanze mit einem dicken, ſtarken Stamm; allein wenn man ſie durch das Einſetzen ihrer Blätter in Erde fortpflanzet, ſo iſt die ganze Pflanze weiter nichts als eine Reihe ſolcher Blätter oder Zweige, welche aus den Seiten und Enden jedes andern Blatts hervorſprieſſen. Die Blätter ſind von ovaler Geſtalt, zuſammengedrückt und gleichen einigermaſſen platten grünen Feigen. Die Blumen kommen am Ende der Blätter oder Zweige zum Vorſchein; ſie ſitzen auf dem Rudiment der Frucht und beſtehen aus verſchiednen hohlen Blumenblättern, welche ſich in eine doppelte Reihe ausbreiten; ſie zeigen eine blaßgelbe Farbe und ſchlieſſen viele Staubfäden, auf denen länglichte Staubbeutel ruhen, nebſt einer mit einer ſpitzigen Narbe beſezten Fruchtröhre in ſich ein. Wenn die Blume abfällt, ſo ſchwillt das Rudiment zu einer länglichten Frucht an, welche ohngefähr die Gröſſe einer mittleren Pflaume hat, innerlich purpurroth und äuſſerlich blaßgelb ausſiehet, mit kleinen Stacheln haufenweiſe beſezt iſt, und viele kleine rundlichte Saamen enthält.

Diese Früchte sind sehr schmackhaft und kühlend. *) Dampier, welcher sie an dem Orte wo sie von Natur wachsen, kostete, sagt, daß wenn man nur wenig davon ässe, der Urin so roth als wie Blut gefärbt würde. **) Man hat insgemein angenommen, daß dieses die Pflanze sey, auf welcher die sogenannten Cochinille (*Coccus Cacti Linn.*) lebt. Dieses ist aber ein Irrthum; denn dieses Insekt lebt auf der Cochenillen-Opuntie, Cochenillenfeige oder Nopal (*Cactus cochinillifer Linn.*), welche von dem besagten Thiere ihren Nahmen führet.

7) CACTVS triangularis. *True Prickly Pear. Linn.* Spec. plant. 669. — Cactus debilis brachiatus aequalis triquetrus scandens siue repens, spinis breuissimis confertus. *Browne's* Iam. 468. — Fr. Cierge lésard. Poirier de Chardon. — Dreyeckigte Fackeldistel. Distelbirnen.

Diese Cactusart wächset in Brasilien und auf Jamaika (und andern amerikanischen Inseln) wild, und sie wird daselbst ihrer Früchte wegen nahe an Häusern gepflanzet. Sie hat schwache, dreyeckigte auf der Erde kriechende Stengel, welche die Gelenke der Wurzeln berühren, und bey denen man sie zu einer grossen Höhe aufwärts ziehen kann. Diese Stengel theilen sich

*) Herr Jacquin macht die Anmerkung, daß die Früchte von allen Cactusarten von den Amerikanern gegessen würden, die Europäer aber nur wenige davon schmackhaft fänden. — Noch einige andere dieser Gattung siehe unter den Zusätzen. A. d. Ueb.

**) Nach Shaw's Berichte soll dieses in der Barbarey nicht geschehen. A. d. Ueb.

sich in viele gleiche Zweige, die mehrentheils mit sehr kurzen Stacheln haufenweise besezt sind. Die Blume bestehet aus einer grossen Menge von schmalen scharf zugespitzten Blumenblättern, welche sich so wie die Sonnenblume öfnen und welche, wenn sie sich gänzlich ausgebreitet haben, eine Zirkelfläche von neun bis zehn Zoll im Durchmesser ausmachen. Sie sind aber von keiner langen Dauer, denn sie bleiben nicht länger als fünf oder sechs Stunden stehen.

Die Frucht siehet rund und von aussen roth aus; sie hat ohngefähr die Grösse einer Bergamottenbirne, ist von einem sehr delikaten Geschmack und wird von den dasigen Einwohnern sehr geschätzet.

8) CAPSICVM annuum. *Annual Guinea Pepper. Linn.* Spec. plant. 270. — Piper indicum vulgatissimum. *Bauh.* Pin. 162. — Fr. Poivre d'Inde. Poivre de Guinée. Poivre de Brésil. Corail de Iardin. Pimplin. — Spanischer Pfeffer. Guineapfeffer. Jähriger indianischer Pfeffer.

Der spanische Pfeffer kömmt ursprünglich aus Amerika. Er wird aber anjezt der schönen Farbe seiner Schoten, oder vielmehr eigentlich seiner Beeren wegen, fast in allen Gärten in England *) gezogen. Die Früchte sind in Ansehung ihrer Grösse, Gestalt und Farbe sehr vielen Abänderungen unterworfen; denn einige davon sind sehr lang, gebogen, und scharf zugespitzt; andere sind kurz, stumpf oder herzförmig, oder

*) Auch in Astrakan, wo die reifen Schoten im Ofen getrocknet, in hölzernen Mörseln gepülvert und als ein gemeines Gewürz verkauft werden. S. Pallas Reise B. I. A. d. Ueb.

oder von andern Gestalten. Und was die Farbe anbelangt, so haben einige eine schöne scharlachrothe, andere eine Orangenfarbe und noch andere eine hellgelbe Farbe. Diese Pflanze wird vorzüglich auf den Karibischen Inseln gezogen, woselbst die Bewohner und auch die Negern, die Schalen derselben zu fast allen ihren Suppen und Brühen gebrauchen, und da die Sklaven ausserordentlich begierig darauf sind, so hat man der ganzen Pflanze den Namen **Guineapfeffer** (*Guinea pepper*) beygeleget.*)

Diese Beeren geben, wenn sie eingepöckelt werden, ein vortreffliches Gerichte ab. Nach **Millern**, giebt es eine Abart davon, welche zu diesem Behuf den übrigen vorgezogen zu werden verdient. Dieser Verfasser sagt: „Die Schoten dieser Art sind anderthalb bis „zween Zoll lang, sehr breit, aufgeschwollen und „runzlicht; an der Spitze sind sie plattgedrückt, und „eckigt, bisweilen stehen sie aufrecht; andere aber hängen herunterwärts. Will man die Früchte dieser „Art einpöckeln, so müssen sie gesammmlet werden, „ehe sie ihre völlige Grösse erreicht haben, wo ihre „Schaale noch zart ist. Sodann schneidet man dieselben auf der einen Seite auf, um die Saamen her„auszunehmen und weichet sie zween bis drey Tage „lang in Wasser und Salz ein. Wenn sie wieder her„ausgenommen und getrocknet worden sind, so giesset „man so viel kochenden Weineßig darüber, daß sie „ganz damit bedeckt werden. Man läßt sie alsdenn „zween Monate gut zugestopft stehen. Hierauf müs„sen die besagten Früchte in Weineßig gekocht werden, „damit sie eine grüne Farbe bekommen. Es bedürfen dieselben gar keines Zusatzes von irgend einem Gewürze

*) Die Amerikaner essen diese Früchte ihrer Schärfe ohngeachtet so wohl unreif als reif. A. d. Ueb.

„würze und sie sind eine der gesundesten und besten ein„gemachten Beeren. Miller giebt dieser Sorte den „Namen *Bell-pepper* (Glockenpfeffer.*)“

9) CAPSICVM frutescens. *Perennial Guinea Pepper. Linn.* Sp. pl. 271. — Piper siliquosum magnitudinis baccarum Asparagi. *Bauh.* Hist. II. p. 944. — Fr. Poivre d'Inde en arbrisseau. — Staudigter indianischer Pfeffer. Berberbeerpfeffer.

Es ist dieses eine strauchigte Pflanze, welche vier bis fünf Fuß hoch wächset, sich in viele Zweige theilet und mit schmalen lanzettenförmigen Blättern versehen ist. Sie ist, so wie die vorhergehende Art, in Ansehung der Gestalt und Farbe der Früchte vielen Abänderungen unterworfen, als welche auf verschiedenen Pflanzen oval, rundlicht oder pyramidenförmig sind und gelb oder roth aussehen. Ihrer Grösse nach kommen sie ziemlich mit der Berbisbeeren überein. Diese Pflanze kömmt ursprünglich aus Ostindien, allein sie wird auch in Westindien gezogen, wo man eine Abart mit einer ovalen rothen Frucht findet, welche daselbst Vogelpfeffer (*Bird - pepper*) genennt wird.**) Die Beeren dieser Abart werden in Eßig eingesezt, allein der vorzüglichste Gerauch derselben bestehet darinnen, daß man die berühmte kayennische Butter (*Cayan Butter*) daraus macht, welche

*) Diese Früchte werden auch mit Zucker überzogen und auf lange Seereisen mit genommen. A. d. Ueb.

**) Nach Millers Beschreibung ist der Vogelpfeffer aus welchem die kayenische Butter bereitet wird, das *Capsicum minimum*, caule fruticoso, fructo paruo, ouato, erecto. A. d. Ueb.

auch *Pepper-pot* (oder **Brasilianisches Pulver**) genennt wird. Um diese zu verfertigen, trocknet man die Beeren, stößt sie zu Pulver, und thut sodann noch einige andere Ingredienzien hinzu. (Es wird nehmlich zu zwey Loth von diesem Pulver, ein Pfund Weitzenmehl und so viel Sauerteig, als für die Menge, die man machen will, hinlänglich zu seyn scheint, zugesezt; sodann wird alles unter einander gemischt und durchgearbeitet; man macht kleine Kuchen daraus und bäckt solche; zerschneidet sie hernach in kleine Stücken und bäckt sie, damit sie trocken werden, noch einmal. Hierauf stößt man sie zu Pulver und hebt sie zum Gebrauch auf.) Dieses Pulver wird sodann den Brühen (die davon einen angenehmen Geschmack bekommen, und blähenden Speisen, die dadurch leichter verdaulich gemacht werden) beygemischt, und man hält dieses für das beste Gewürz. Diese **Cayennische Butter**, wird oft nach England und andern Ländern verschickt, wo sie mit gleichem Beyfall genossen wird. *)

10) CARICA Papaya. *The Papow. Popo. Linn.* Sp. pl. 1466. — Carica fronde comosa, foliis peltatis; lobis varie sinuatis. *Browne's* Iam. 360. Fr. Figuier de Papaye. Papayer. — **Gemeiner Papayabaum. Papayabaum mit**

*) Die grosse Beisbeere (*Capsicum grossum Linn.* Fr. Poivre monstreux), welche in Ostindien zu Hause ist, und deren Frucht länglicht, übrigens aber bald rund, bald viereckigt und bald wieder anders gestaltet ist, besitzt, so wie auch der Hennenpfeffer (*Capsicum baccatum Linn.*) welcher in beyden Indien wächset, mit den hiererwähnten Arten gleiche Kräfte. A. d. Ueb.

mit der Melonenkürbisfrucht. Mamoeira.

Dieser Baum ist in beyden Indien so wie auch auf der africanischen Goldküste einheimisch. Die männlichen und weiblichen Blumen sind auf verschiedenen Pflanzen befindlich. Es steiget ein hohler, kräuterartiger Stamm zu einer Höhe von funfzehn bis achtzehn Fuß empor, dessen Durchmesser ohngefähr sieben Zoll beträgt. Nahe an der Spitze kommen die Blätter auf langen Stielen aus allen Seiten des Stamms hervor; sie theilen sich in verschiedene Lappen, welche wieder viele unregelmäßige Einschnitte haben. Die Blumen spriessen in lockern Bündeln zwischen den Blättern und dem Stamm hervor. Die männlichen Blüthen sind weiß, und trichterförmig gestaltet; an ihren Rändern haben sie fünf Einschnitte und jede enthält zehn Staubfäden, von denen fünfe kürzer sind, die mit den übrigen fünf längern wechselsweise geordnet sind. Die weiblichen Blumen sehen gelblicht aus und sind aus fünf langen schmalen Blumenblättern zusammengesezt, welche eine sehr kurze Fruchtröhre, an der man oben fünf länglichte Narben wahrnimmt, einschliessen. Auf diese Blumen folgen Früchte, die ihrer Gestalt und Grösse nach verschieden sind; einige sind eckigt und ohngefähr so groß als wie mittlere Birnen; andere sind an beyden Enden zusammengedrückt und werden fast so groß als wie kleine Melonen; manche sind kugelförmig, einige eyrund, und andere konisch. Sie enthalten sehr viele Saamen, welche von eyförmiger Gestalt und gefurcht sind. (Sie gleichen an Größe den Coriandersaamen und haben einen der Brunnenkresse ähnlichen Geschmack.) Die Frucht sowohl, als auch alle die übrigen Theile des Baumes enthalten eine grosse Menge eines milchichten, bitterlichen, scharfen Safts,

welcher für ein gutes Mittel gegen die Würmer gehalten wird.

Sind die rundlichten Früchte beynahe reif, so werden sie in Indien gekocht und mit Fleisch, so wie bey uns die Rüben, gegessen. Sie haben etwas von dem Geschmack der Kürbisse an sich. Vor dem Kochen werden sie eine Zeitlang in Salz und Wasser gelegt, damit sich der ätzende Saft herausziehen könne; wenn auch das Fleisch, mit dem sie gekocht werden müssen, sehr salzigt und alt ist, so macht doch der in diesen Früchten befindliche Saft dasselbe so zart als wie Hühnerfleisch. *) Die langen Früchte werden gemeiniglich eingepöckelt, und sodann ersetzen sie ziemlich gut die Stelle des Mango. Die Blumenknospen von den weiblichen Blüthen werden gesammlet und mit Zucker eingemacht. Ueberhaupt gehet man in den Ländern, wo dieser Baum wächset, **) mit dem Produckt desselben so wirthschaftlich um, daß man die Schaalen der reifen Frucht kocht, und die innern Seiten mit Zucker, so wie Melonen, genieſſet.

Da der Stamm dieses Baumes hohl ist, so ist daraus auf den Westindischen Inseln ein Sprichwort entstanden; man sagt nehmlich, wenn von einer betrügerischen und arglistigen Person die Rede ist: **sie sey so hohl als ein Popo.**

11) CA-

*) Man ißt diese Früchte auch roh mit Zucker wie die Melonen, oder mit Eßig und Salz. A. d. Ueb.

**) Es blühet derselbe das ganze Jahr hindurch und man erhält alle Monate von demselben neue Früchte. Der weibliche Baum soll in dem ersten Jahre seines Wachsthums schon Früchte tragen, aber über vier Jahre nicht alt werden. A. d. Ueb.

11) CARICA Posopoſa. *Pear-ſhaped Papaw. Linn.* Spec. plant. 1466. — Carica ſylueſtris minor, lobis minus diuiſis, caule ſpinis inermibus. *Browne's* Iam. 360. — Aeſtiger Papayabaum mit birnförmiger Frucht. Posopoſabaum.

Dieſer ſtrauchigte Baum iſt in Surinam im ſüdlichen Amerika (und vielleicht auch in Oſtindien) einheimiſch. Der Stamm theilet ſich in verſchiedene Aeſte, die mit Blättern beſezt ſind, welche einigermaſſen denen von dem gemeinen Papayabaum (*Carica Papaya Linn.*) gleichen; jedoch ſind die Lappen derſelben kleiner und nicht buchtig. Die Blumen ſehen roſenfarben aus, und auf dieſelben folgen birnenförmige Früchte von verſchiedner Gröſſe; einige davon ſind beynahe acht Zoll lang und drey Zoll dick, andere hingegen werden kaum halb ſo groß. Dieſe Früchte ſehen inwendig und auswendig gelb aus, und ihr Geſchmack iſt ſüſſer als wie der von den Früchten des gemeinen Papayabaums.

12) CHRYSOPHYLLVM Cainito. *Star-Apple. Linn.* Spec. plant. 278. — Cainito folio ſubtus aureo, fructu maliformi. *Plum.* gen. 10. — Fr. Cainitier. Caimitier. Cahinitier. Iaune d'oeuf. — Gemeiner Sternapfelbaum. Goldblatt.

Der gemeine Sternapfelbaum iſt in den wärmern Theilen von Amerika einheimiſch. Er erreicht eine Höhe von dreyßig bis vierzig Fuß, theilet ſich gegen die Spitze in viele dünne, herabhängende Aeſte, die mit länglicht eyrunden, geſtreiften und mit einem glatten Rande umgebenen Blättern verſehen ſind, welche leztere an ihrer untern Seite mit einer dunkelbrau-

nen Wolle bedeckt sind und auf wechselsweise geordneten Stielen ruhen. Beym Sonnenschein glänzen diese Blätter wie ein goldfarbner Atlas. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste in grossen Bündeln zum Vorschein, und jede derselben ist aus einem kleinen fünfach zertheilten Kelch und einem glockenförmigen, am Rande mit fünf Einschnitten versehenen Blumenblatte, zusammengesetzt, welches fünf pfriemenförmige Staubfäden, davon jeder zween Staubbeutel trägt und eine Fruchtröhre umgiebt, an der man eine fünffach getheilte Narbe erblickt. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt und wächset bis zur Grösse eines kleinen Apfels. Die Frucht ist glatt, purpurfarbig, und enthält vier oder fünf schwarze, etwas rauhe Saamen. *) Es giebt eine Abart von diesem Baume, dessen Früchte olivenförmig gestaltet sind.**)

Diese Beeren haben, wenn sie frisch abgebrochen gegessen werden, einen herben, zusammenziehenden Geschmack;

*) Die äussere Haut der Frucht ist dünn und glatt; unter derselben liegt ein weiches schleimichtes Fleisch, welches, wenn es reif ist, in dem Innern schmutzigweiß und nach aussen zu fleischfärbig aussiehet, in der Mitte desselben bemerkt man mehrentheils zehn Fächer, welche, wenn man die Frucht queer durchschneidet, einen Stern vorstellen. A. d. Uebers.

**) Ausser dieser Abart giebt es noch zwo andere; eine davon wächset in Jamaika, deren Früchte eyrund gestaltet sind, purpurroth aussehen und innwendig ein purpurrothes, etwas milchigtes, Fleisch haben, das von einem angenehmern Geschmack als bey andern ist. — Die andere Spielart wächset in Martinique, welche bläulichte kugelrunde, mit einem blauen saftigen Fleisch versehene Früchte trägt, die bey Tische aufgesezt und von den dasigen Einwohnern *Gros Bouis* genennt werden. A. d. Ueb.

Geschmack; läßt man sie aber weich werden, so werden sie sehr schmackhaft und von den dasigen Einwohnern sehr gerne gegessen. (Auch für Kranke sind sie eine dienliche Frucht; indessen sind sie doch anfänglich nicht für den Geschmack der Europäer, ob sie gleich in der Folge solche ebenfalls gerne zu sich nehmen.)

13) CHRYSOPHYLLVM glabrum. *Sapadillo. Mexican Medlar. Linn.* Spec. pl. 278. — Glatter Sternapfel.

Auch dieser Baum, welcher viel kleiner ist, als wie der vorige, wächset in Amerika. Seine Blätter sind auf beyden Seiten sehr glatt, die Blumen brechen an den Seiten der Aeste hervor und die Frucht bekömmt ohngefähr die Grösse einer Bergamottenbirne. Diese leztere enthält einen weissen Saft, der, wenn er frisch ist, klebrigt ist, nach einigen wenigen Tagen süß und gelinde wird und einen vortreflichen Geschmack bekömmt. In der Frucht findet man vier oder fünf schwarze Saamen, die ohngefähr so groß sind als wie die Saamen von der Pfebe.*)

*) Eine andere Art dieser Gattung hat Jacquin auf Martinique wild wachsend gefunden Er nennt sie: *Chrysophyllum argenteum* (Amer p. 53. tab. 38. f. 1.) Sternapfelbaum mit dem Silberblatt. Der Baum kömmt ziemlich mit dem gemeinen Sternapfelbaum überein; seine Früchte sind rundlicht, haben eine schmuzigblaue ins Purpurrothe fallende Farbe, die Größe der Pflaumen, und ein weiches, blaulichtes, ein wenig milchigtes eßbares Fleisch. Die dasigen Einwohner nennen die Früchte *Bouis*. A. d. Ueb.

14) CITRVS medica. *Common Citron, Linn.* Spec. Plant. 1100. — Malus medica. *Bauh.* Pin. 435. — Fr. Citronier. Bigarade ſauvage. — Gemeiner Citronenbaum.

Der gemeine Citronenbaum wächſet in vielen Theilen von Aſien wild. Die Blätter deſſelben ſind breit und ſteif, ſo wie die Lorbeerblätter, und ſie haben an dem Stiele, welcher linienförmig iſt, keinen Anhang. Die Blume iſt mit einem einblättrigen Kelch, welcher fünf Einſchnitte hat, und fünf länglichten Blumenblättern verſehen, die ſich in der Geſtalt einer Roſe ausbreiten. In derſelben bemerkt man zehn ungleiche Staubfäden, die an ihrer Grundfläche in drey Bündel verwachſen ſind, und eine cylindriſche mit einer runden Narbe verſehene Fruchtröhre. Der Fruchtknoten iſt oval; es wird derſelbe zu einer länglichten Frucht, an welcher man eine dicke fleiſchigte Schaale und viele Zellen wahrnimmt, deren jede zween eyrunde Saamen enthält. Linné macht den Limonienbaum *) (Citrus media Var. *Linn. Common Lemon*) und den amerikaniſchen Citronenbaum (Citrus americana. *The Lime-tree*) zu bloſſen Abänderungen dieſer Art; indeſſen findet man doch in den Blumen dieſer beyden insgemein zwölf oder mehrere Staubfäden, die in drey oder vier Bündel vereiniget ſind. Die durch das Ausſäen der Saamen von den erwähnten drey Sorten gezogne Abänderungen ſind anjezt unzählbar. Es ſind dieſes alles vortrefliche Früchte, die dem Magen

*) Die Limonien laſſen ſich blos durch Ableger, Pfropfen und Inoculiren, keinesweges aber durch den Saamen fortpflanzen und ſie ſcheinen daher keine beſondere Art, ſondern blos eine Varietät zu ſeyn. A. d. Ueb.

gen sehr angenehm, und in Fiebern gegen die Trockenheit des Mundes und zur Löschung des Dursts sehr dienlich sind. *) — Von den **Florentiner Citronen**, einer scharf zugespitzten, an den Enden gebognen, und mit einer warzigten Rinde überzognen Frucht, sagt **Miller**, daß sie einen so herrlichen Geruch und köstlichen Geschmack haben, daß jede einzelne Frucht zu Florenz gemeiniglich mit zwey Schillingen bezahlt wird.

15) CITRVS Aurantium. *The Orange. Linn.* Sp. pl. 1100. — Malus aurantia maior. *Bauh.* Pin. 436. — Fr. Orange. — **Pommeranzenbaum. Orangebaum.**

Der Pommeranzenbaum kömmt ursprünglich aus Ostindien. Die vorzüglichsten charakteristischen Verschiedenheiten zwischen diesem und dem Citronenbaum bestehen darinnen, erstlich daß der Stiel des Pommeranzenblattes an seiner Grundfläche geflü-

geit

*) Die äussere gelbe Schaale der Citronen ist sehr aromatisch und dienet zur Würzung vielerley Speisen; aus derselben wird in Italien so wie auch aus den Pommeranzenschaalen durch das Auspreßen ein wesentliches Oel, nehmlich das Citronen- oder Cederöl bereitet. — Aus dem Citronensaft und den mit Zucker abgeriebnen gelben Schaalen macht man die Limonade; auch werden sie zum Punsch hinzugesezt, oder man macht die Punschessenz oder Shrup daraus. — Die ganzen Citronen werden in Zucker eingemacht; ausserdem bereitet man Citronencompote, Citronengelee, Citronenmuß Citronensyrup und Zucker, Citronenspäne und viele andere Dinge daraus. — Die Citronenkerne werden als ein wurmabtreibendes Mittel bey Kindern empfohlen. A. d. Ueb.

gelt ist oder einen herzförmigen Anhang hat, da man hingegen an dem Citronenblatte keinen dergleichen Anhang bemerkt, sondern es ist solches durchgehends von einerley Breite; und zweytens daß die Orangenblüthe viel mehr Staubfäden hat, als wie die Citronenblüthe. — Diese Bäume bleiben beständig grün und sie tragen in ihrem Vaterlande Blüthen und Früchte das ganze Jahr hindurch. Es giebt viele von der Cultur herrührende Abarten des Pommeranzenbaums; da aber solche bey uns in England nicht ohne grosse Unkosten zur Vollkommenheit gebracht werden können, so will ich hier weiter nichts davon, als nur noch dieses einzige erwähnen, daß die kleinen sogenannten curassavischen Pommeranzen, die getrockneten jungen Früchte der seviliſchen Pommeranzen sind. *)

16) CITRVS Decumanus. *Shaddock Orange. Linn.* Syst. Nat. 508. — Malus aurantia fructu rotundo maximo pallescente, caput humanum excedente. *Sloane's* Iam. 212. Hist. I. p. 41. — Fr. Oranger Pompoleum à grand fruit. — Pumpelmußbaum. Adamsapfel. Paradiesapfel.

Linné

*) Die unreifen ganzen Pommeranzen werden mit Zucker eingemacht, so wie die Schaalen der reifen, und als ein magenstärkendes und blähungstreibendes Mittel gebraucht. — Man bedient sich dieser Früchte zu der Bereitung der Orangeade, wie der Citronen zur Limonade, zum Bischof, zum Cardinal, zu Saucen an Speisen und zu Fleischbrühen. Ausserdem macht man sie ein, bereitet Compoten, Marmeladen, Branntwein, Pomeranzenwein, Gebacknes u. s. w. daraus. Die Pomeranzenblüthen geben ein wohlriechendes destillirtes Wasser; man macht solche ein und sammlet den in denselben befindlichen Saft. A. d. Ueb.

Linné betrachtete diesen Baum ehedem blos als eine Varietät des Pommeranzenbaumes, indem ihm die beträchtliche Grösse seiner Frucht kein hinreichendes Kennzeichen darzubieten schien, eine besondere Art daraus zu machen. Allein dieser Naturforscher bemerkte in der Folge, daß sowohl die Blätter als auch die Blumen grösser sind, und daß die leztern in einer Traube, die ein wenig wollig ist, hervorbrechen. Diese Pflanze wurde aus Ostindien nach den westlichen Ländern gebracht, wo sie anjezt sehr häufig gebauet wird, und zuweilen Früchte trägt, welche grösser sind als eines Mannes Kopf. Es sind jedoch diese Früchte, *) in Vergleichung mit den indianischen, von einem herben und strengen Geschmack und von blasser Farbe; da hingegen das Fleisch der leztern süsser und von einer hohen Goldfarbe ist.

Zusaz des Uebersezers.

Die von unserm Verfasser unter N. 14. 15. 16. abgehandelten Früchte, welche Linné unter dem Gattungsnamen *Citrus* betrachtet, werden insgemein mit dem Namen **Agrumen** oder **Orangerie** bezeichnet. Linné nimmt drey Hauptsorten nehmlich **Orangen, Citronen** nnd **Pompelmuß** an, nach dem Hausvater aber (Band III. Seite 542.) werden sie nur in zwo Arten, nehmlich in die **Orangen** und **Limonen** eingetheilet. — Zu der Orangen gehören:

1) Die **Pomeranzen** (*Citrus Aurantium Linn.*). Diese sind entweder **bittere Orangen** oder **Pomeran-**

*) In Ostindien werden sie roh gegessen und sie dienen, weil sie sich lange halten, den Seefahrern zur grösten Erquickung. In unsern Gegenden dienen sie blos zum Einmachen. A. d. Ueb.

meranzen, unter denen die gemeine bittere Pommeranze (Aurantium vulgare *Ferrar.*) die brauchbarste ist; oder solche, welches ein scheckigtes Laub haben; unter den leztern ist die versilberte Zwergorange (Pomin di Dama) die nüzlichste, aber auch die weichlichste.

2) Die Appelsinen (Aurantium Olyssiponense et sinense *Ferrar.*). Die merkwürdigste Sorte hiervon ist die Appelsine mit rothem Safte (Aurantium ex insulis Philippinis purpurei coloris medulla *Ferrar.*) welche einen dunkelpurpurrothen Saft und einen sehr guten süssen Geschmack hat.

3) Pompelmuß (*Citrus Decumanus Linn.*) Der gröste ostindische Pompelmusbaum (Limio decumanus, *Pompelmoes, Rumph.*) trägt Blätter, welche einen Fuß lang sind.

Die Limonien werden eingetheilet in

1) Citronaten. Von dem grossen genuesischen Citronat (Malum citreum vulgare *Ferrar.*) wird in Italien eigentlich der so genannte grüne Citronat oder die Succade gemacht. Die schmackhaftesten Früchte trägt der kleine Citronat (Malum citreum vulgare paruum *Ferrar.*)

2) Peretten oder Spataforen (Limon Peretta). Die zum Essen vorzüglichste Sorte ist die Perette mit gefüllter Blume; andere wohlschmeckende Arten sind die kleine Perette (Limon pyri effigie, vulgo *Peretta minor Ferrar.*) und die süsse Perette.

3) Bergamotten (Limon Bergamotta); aus den Schaalen dieser Art wird in Italien das Bergamottenöl gepreßt. Werden die jungen Früchte, wenn sie die Grösse eine Bohne haben, abgenommen und getrocknet, so machen sie, wenn man nur ein we-

nig

nig davon abschabt und in den Mund nimmt, einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack.

4) **Lumien** (Limea). Von diesen ist der **Adamsapfel** (Pomum Adami *Ferr.*) zum Einmachen mit Zucker gut; auch kann der Saft davon an das Essen gebraucht werden. Die **spanische Lumie** (Lumia Hierosolymitana seu hispanica *Ferr.*) hat etwas ähnliches von den Adamsäpfeln.

5) **Limen** (Lima); von diesen hat die **süsse Tetrine** (Lima dulcis *Ferr.*), deren Frucht klein, rund, blaßgelb, oben plattgedrückt und mit einer hervorstehenden Warze besezt ist, einen süssen Geschmack; sie wird roh oder in Scheiben geschnitten mit Zucker gegessen.

6) **Ponzinen** (Ponzinum); diese dienen nur zum Einmachen.

7) **Citronen** (Limon *Farrar.*) sind in der Gestalt der Früchte sehr vielen Verschiedenheiten unterworfen. Man theilet sie in **saure** und **süsse** ein.

8) **Limönchen** (Limon pusillus). Unter diesen verdienet das **stachlichte Limönchen** (Limon pusillus spinifer *Ferrar.* Limoncello di Napoli) des Geschmacks und seines vielen Safts wegen des Vorzug. Es soll die Eßlust erwecken. Man scheidet es in dünne Scheiben und bestreuet es stark mit Zucker.

9) Die **Bizarrie** (Aurantium callosum *Ferrar.*) ist eine Mißgeburt, und der ganze Baum ist halb Citronat, halb Orange. Dieses gilt auch von den Früchten; es entstehen daher, da diese beyden Früchte an Gestalt, Größe und Farbe einander ungleich sind, Früchte von ganz besondernt Ansehen, welche jedoch wenig Saft und gar keine Kerne haben.

17) CRATAEVA Marmelos. *Bengal Quince. Linn.* Spec. pl. 637. — Cydonia exotica. *Bauh.* Pin. 435. Bilacus *Rumph.* Coualam *Rheed.* — Fr. Melon poire à trois feuilles. Schleimapfelbaum. Stachlichte Todtenbeine.

Es ist dieses ein grosser Baum, welcher in verschiednen Theilen von Indien wächset. Er theilet sich in viele Aeste, welche mit langen, scharfen, paarweise geordneten Stacheln bewafnet und mit dreyblättrigten (trifoliata) länglichten Blättern besezt sind, die sich in eine scharfe Spitze endigen. Die Blumen kommen aus den Seiten der Aeste in kleinen Haufen, davon sechs bis sieben beyeinander auf einem gemeinschaftlichen Stiele stehen, hervor. Jede Blume bestehet aus fünf spitzigen, zurückgebognen Blumenblättern, die äusserlich grün, innwendig aber weiß aussehen und viele Staubfäden nebst einer langen eingebognen Fruchtröhre umgeben. Die Staubfäden sind länger als wie die Blumenblätter. Der Fruchtknoten ist oval und er schwillt in eine rundlichte Frucht auf, die viele nierenförmige Saamen in sich enthält.

Die Frucht wird ohngefähr so groß als wie eine Pommeranze. Sie ist mit einer harten, mit einer Art von Knochen oder Gräten erfüllten, Schaale überzogen, in welcher ein gelbes zähes Mark von einem sehr angenehmen Geschmack enthalten ist. Dieses Mark wird herausgenommen, und mit Zucker und Pommeranzensaft vermischt auf die Tafeln der vornehmen Indianer gesezt, die es als eine grosse Delikatesse essen und auch für ein allgemeines Mittel gegen die Ruhr halten. *)

18) DIO-

*) Diese Früchte werden theils unreif mit Zucker und Wein, oder eingemacht; theils reif, entweder roh, oder

18) DIOSPYROS Lotus. *Indian Date Plum. Linn.* Sp. pl. 1510, — Conſi ſeu Kaki *Kaempf.* Lotus africana latifolia. *Bauh.* Pin. 447. Fr. Plaqueminier. Faux Lotier d'Athene. — Indianiſche Dattelpflaumen. Afrikaniſcher oder Gemeiner unächter Lotusbaum. Pſeudolotus.

Dieſer Baum wächſet in Italien und einigen andern Gegenden des ſüdlichen Europa; allein man glaubt, daß er urſprünglich aus Afrika herſtamme, und in die beſagten Gegenden gebracht worden ſey. Er erreicht eine anſehnliche Höhe, und theilet ſich gegen die Spitze zu in viele Aeſte, welche mit ovalen, ſcharf zugeſpitzten Blättern beſezt ſind, deren Oberfläche ſehr ſchön gezeichnet iſt. Einige Bäume tragen lauter Zwitterblumen, auf andern hingegen ſind blos männliche Blumen befindlich. Die Zwitterblumen haben einen Kelch, welcher nicht abfällt; es theilet ſich derſelbe in vier Theile und enthält ein präſentirtellerförmiges Blumenblatt, nebſt acht an den Kelch angewachſenen Staubfäden und in der Mitte einen rundlichten Fruchtknoten, auf dem eine lange Fruchtröhre ruhet, welche mit einer ſtumpfen zweyſpaltigen Narbe beſezt iſt. Die Blumen brechen auf den Aeſten in einer zerſtreuten Ordnung hervor; nach denſelben kommen groſſe kugelförmige (an Gröſſe und Farbe mit unſern Schlehen übereinkommende), mit acht Zellen verſehene Beeren zum Vorſchein, deren jede einen langen,

oder gebraten gegeſſen. Man muß ſie nicht am Baume allzu reif werden laſſen, weil ſie wie Kumph verſichert, ſodann verderben und zum Eßen untauglich werden; werden ſodann ſie aber zeitiger abgenommen, ſo halten ſie ſich wohl einen Monat und werden ſodann gänzlich reif. A. d. Ueb.

gen, harten, zusammengedrückten Saamen enthält. Die männlichen Blüthen sind eben so wie die Zwitterblumen gestaltet, ausser daß der Fruchtknoten bey denselben fehlt. — Es giebt eine Abänderung von diesem Baume, welcher schmale Blätter (Lotus africana angustifolia siue femina. *C. B.* Pin. 447.) trägt.

Diese Beeren sind für den Gaumen eine sehr angenehme Speise. *) Einige glauben, daß dieses die nehmliche Art Früchte seyn sollen, welche die Gefährten des Ulysses verführten und von denen sie so berauscht wurden, daß sie kaum von den Bäumen herab wieder auf die Schiffe gebracht werden konnten.

19) DIOSPYROS virginiana. *Pishamin Plum. Linn.* Sp. pl. 1510. — Loti Africanae similis indica. *Bauh.* Pin. 448. — Fr. Guyacana. Guajacana. — Virginische Dattelpflaumen. Persimonpflaumen. Pitchoumonpflaumen. Pishamin.

Der Trivialnahme dieser Pflanze zeigt an, daß sie ursprünglich aus Virginien komme (sie kömmt auch in England in freyer Luft fort). Es ist dieses ein kleinerer Baum als wie der vorige; er übersteigt selten die Höhe von vierzehn Fuß, da hingegen die indianische Dattelpflaume (*Diospyros Lotus Linn.*) oft vierzig Fuß hoch wächset. Die Art, von der wir hier reden, theilet sich nahe an der Erde in unregelmäßige Zweige, welche mit langen schmalen Blättern, die auf beyden Seiten einerley Farbe zeigen, versehen sind. —

Die

*) Aus dem ausgepreßten Saft dieser Früchte kann ein Syrup oder eine Art von Wein bereitet werden. A. d. Ueb.

Die frisch abgebrochne Frucht dieser Art ist nicht eßbar, sondern sie muß, so wie die Mispeln, vorher eine Zeitlang liegen bleiben; sodann aber hat sie einen guten Geschmack. *)

20) FICVS Carica. *Common Fig. Linn.* Spec. pl. 1513. — Ficus communis. *Bauh.* Pin. 457. — Fr. Figuier commun. — Gemeiner Feigenbaum.

Das Vaterland des Feigenbaums ist Asien; es wird jedoch derselbe anjezt fast in ganz Europa gebauet und er ist daher so bekannt, daß er hier keiner Beschreibung bedarf. Die Befruchtung der Feige gehet auf eine ganz besondere Art vor sich, welche vorzüglich angezeigt zu werden verdient; denn hier sind die Befruchtungstheile in der Beere enthalten, welche so wohl zu einem Saamengehäuse (Pericarpium) als auch zu einem bedeckten Blumenboden (Receptaculum) wird. Die Frucht des wilden Feigenbaums, welche *Caprificus* (auch *Erinus* und *Ornos*) genennt wird, enthält männliche und weibliche Blühten auf verschiednen Stielen. Die männlichen Blumen, deren Anzahl nur sehr geringe ist, sitzen auf dem obern Theil der Frucht, und es hat jede derselben einen dreyspaltigen Kelch, welcher drey borstenförmige Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen sind sehr zahlreich; sie stehen auf besondern Stielen unterhalb den männlichen Blühten

*) Die Frucht gleichet der Gestalt und Größe nach einer mittelmäßigen Pflaume; sie ist von aussen schwarz und hat ein süsses Fleisch, worinnen drey bis vier dicke steinharte Saamen stecken. Man ißt sie zum Nachtisch. — Die Amerikaner machen aus der besagten Frucht ein Bier, einen Cyder, und einen Branntwein. A. d. Ueb.

und jede derselben hat einen vierspaltigen Kelch, worinnen man eine Fruchtröhre wahrnimmt. Diese wilden Früchte sind nicht eßbar, denn sie werden nie völlig reif, sondern sie sollen zum Reifwerden oder vielmehr zur Befruchtung und Verhinderung des Abfallens der Gartenfeigen unumgänglich nothwendig seyn. *) Die Naturforscher erzälen die Art und Weise wie diese Befruchtung, welche die Caprification (die dem Aristoteles schon bekannt war) genennt wird, vor sich gehet, folgendergestalt:

Auf den griechischen Inseln, wo die Feigen sehr häufig gezogen werden, wachsen viele wilde Feigenbäume, in deren Früchten eine Art von Gallinsekten (*Cynips Psenes Linn.*) sich aufhält. Diese kleinen Thiere fressen in ihrem Larvenzustande von den Kernen der Feigensaamen und nähren sich innerhalb der Frucht, bis sie sich in Fliegen verwandeln; sie durchbohren hierauf die Häute der Feigen, bekommen heraus, begatten sich, fliegen auf andere Feigenbäume die zu dieser Zeit in der Blühte stehen, stechen die Frucht an, gehen durch die gemachten Oefnungen hinein, laufen in der innern Seite unter den Blühten herum und legen daselbst ihre Eyer. Nun sezt man voraus, daß diese

*) Der wilde Feigenbaum trägt jährlich dreymal Früchte: die erstern trägt er vom August bis in November; diese heissen auf den gedachten Inseln *Fornites*. Die andern kommen zu Ende des Septembers zum Vorschein und dauren bis in den folgenden May; sie werden *Cratitires* genennt. Die dritten endlich, welche *Ormi* heissen, kommen im May hervor und sind grösser als die vorigen. In allen diesen Arten findet sich das von unserm Verfasser unten erwähnte Gallinsekt, allein das aus der dritten Art von Feigen wird blos zur Caprification gebraucht. A. d. Ueb.

dieſe Inſekten an ihrem Körper den befruchtenden Staub der männlichen Blumen von den wilden Feigen mit ſich bringen und denſelben, nachdem ſie in dieſe Frucht hineingekommen ſind, auf die Fruchtknoten der weiblichen Blumen der Gartenfeigen ausſtreuen und die Saamen befruchten, wodurch denn die Früchte erhalten werden, welche nunmehr beſſer und geſchwinder reifen. Da die erwähnten Wirkungen durch die beſagten Thierchen und die Verſchiedenheit der Bäume erfolgt zu ſeyn ſchienen, ſo dachten die Landwirthe auf eine Methode, wie ſie dieſe Inſekten zu ihrem Endzweck benutzen könnten und es iſt alſo die Caprification ein Hauptartikel bey der Cultur der Feigen geworden. Damit nun dieſelben ſich der Erndte ihrer Früchte verſichern können, ſo ſammlen ſie dieſe Thierchen und ſetzen ſie auf die Aeſte ihrer Feigenbäume; oder ſie ſchneiden die Feigen von den wilden Feigenbäumen ab und hängen ſolche um die gepflanzten Bäume herum auf, in deren Früchte die erwähnten Inſekten bald hineinkriechen und, wie oben bereits bemerkt worden iſt, den Saamenſtaub mit ſich auf die weiblichen Blühten innerhalb dieſer Früchte bringen, wodurch dieſelben befruchtet werden. *)

Die Abarten der Feigen ſind ſehr zahlreich; indeſſen giebt es doch verſchiedene darunter, die keiner

*) Es iſt noch nicht erwieſen, daß die *Orni* der wilden Feigenbäume blos lauter männliche Blumen und die Gartenfeigen lauter weibliche enthalten. Tournefort und Duhamel vergleichen die caprificirten Feigen mit andern von Gallinſekten angeſtochenen Früchten oder andern Theilen der Pflanzen, und es vermuthen dieſe Naturforſcher, daß durch den Stich dieſer Inſekten mehrere Säfte in das Fleiſch der Frucht dringen und ſelbige dadurch vergröſſern. A. d. Ueb.

Cultur werth sind. Diejenigen, welche bey uns in England der mehreste Aufmerksamkeit verdienen, sind folgende:

1. Die braune Ischiafeige. (*The brown Ischia.*)
2. Die schwarze Genueser Feige. (*The black Genoa.*)
3. Die kleine weisse Feige. (*The Small White.*)
4. Die grosse weisse Genueser Feige. (*The large White Genoa.*)
5. Die schwarze Ischiafeige. (*The black Ischia.*)
6. Die Maltheser Feige. (*The Malta.*)
7. Die braune Neapolitanische Feige. (*The brown Naples or Murrey.*)
8. Die grüne Ischiafeige. (*The green Ischia.*)
9. Die Braunschweiger Feige. (*The Brunswick.*)
10. Die lange braune Neapolitanische Feige. (*The long brown Naples.*)

1. Die braune Ischiafeige. (*The brown Ischia*) ist eine sehr grosse Feige, von kugelförmiger Gestalt; sie hat ein grosses Auge und ist nahe an dem Stiele eingedrückt. Aeusserlich hat sie eine kastanienbraune, innerlich aber eine purpurrothe Farbe, und enthält grosse Körner und ein süsses Mark von vortreflichem Geschmack. Diese Art reifet zeitig im August und platzet leicht auf.

2. Die schwarze Genueserfeige. (*The black Genoa.*) ist eine länglichte Feige, deren oberer Theil aufgeschwollen und stumpf ist, die aber gegen den Stiel zu sehr dünne wird. Sie siehet von aussen schwarz purpurfarben aus und ist mit einem purpurfarbnen Staub bedeckt; innerlich aber zeigt sie eine glän-

glänzend rothe Farbe und ihr Mark hat einen herrlichen Geschmack. Sie wird zeitig im August reif.

3. Die kleine weisse oder weisse runde Feige. (*The small White*) hat eine rundlichte Gestalt und einen sehr kurzen Stiel, und sie ist an ihrem obern Theile platt gedrückt. Sie wird von einer dünnen Haut bedeckt, welche, wenn die Frucht reif ist, eine gelbe Farbe annimmt. Innerlich siehet sie weiß aus und sie enthält ein sehr süsses Fleisch. Sie kömmt im August zur Reife.

4. Die grosse weisse Genueser Feige. (*The large white Genoa*) ist eine rundlichte, gegen den Stiel zu ein wenig verlängerte Feige. Sie siehet, wenn sie völlig reif geworden ist, von aussen gelb, innerlich aber roth aus. Sie reifet zugleich mit der vorhergehenden Art.

5. Die schwarze Ischiafeige. (*The black Ischia*) ist eine Feige von mittlerer Grösse, ziemlich kurz und an der Krone etwas plattgedrückt. Aeusserlich siehet sie schwarz und innwendig hochroth aus, und das Mark derselben ist von einem sehr guten Geschmack. Sie erlangt im August ihre Reife.

6. Die Maltheser Feige. (*The Malta*) ist eine kleine braune, an der Krone sehr platte und am Stiele tief eingedrückte Feige. Ihre Farbe ist äusserlich und innerlich bräunlicht, und ihr Fleisch süß und schmackhaft. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

7. Die braune Neapolitanische Feige. (*The brown Naples*) ist eine sehr grosse runde Feige, welche äusserlich eine hellbraune Farbe mit einigen wenigen schmutzig weissen Strichen zeiget. Innwendig hat sie beynahe eben dieselbe Farbe; ihre Saamen sind groß und ihr Fleisch ist schmackhaft. Sie wird gegen das Ende des Augusts reif.

8. Die grüne Jschiafeige. (*The green Ischia*) ist eine länglichte Feige, die jedoch an ihrer Krone zugerundet ist. Ihre Aussenseite ist grün; es spielet dieselbe aber bey völliger Reife ins Bräunlichte. Das Fleisch dieser Sorte ist purpurfärbig und von gutem Geschmack. Sie reifet zugleich mit der vorhergehenden Art.

9. Die Braunschweiger Feige. (*The Brunswick*) ist eine grosse birnförmige Feige, welche äusserlich braun, innerlich aber heller braun aussiehet. Ihr Fleisch ist grob und hat keinen besonders guten Geschmack. Sie erlangt zu Anfang des Septembers ihre Reife.

10. Die lange braune Neapolitanische Feige. (*The long brown Naples*) hat einen langen Stiel und sie ist an der Krone ein wenig platt gedrückt. Wenn sie reif ist, so hat ihre Haut ein dunkelbraune Farbe; ihre Saamen sind groß, ihr Fleisch röthlicht und es hat einem guten Geschmack. Diese Art wird im September reif. —

Auf den Inseln im Archipelagus, wo die Caprification allgemein betrieben wird, werden die Feigen in Oefen getrocknet, um die darinnen befindlichen Insekten und ihre Eyer zu tödten. *) Obgleich aber dieses

*) Durch die Caprification werden die Feigen zwar grösser und sie haben auch wenn sie frisch sind einen ziemlich guten Geschmack, er wird aber derselbe durch das Trocknen im Backofen sehr verringert. Die caprificirten Feigen sind überhaupt nie so gut, als wie diejenigen welche in den südlichen Ländern von Europa ohne Caprification erzeuget werden, welche auch hier gar nicht nöthig ist, indem der gemeinschaftliche Kelch zugleich männliche und weibliche Blumen einschließt. — Nach den Beobachtungen des Herrn Godeheu giebt es auf der Insel Maltha

dieses dem guten Geschmack der Frucht schädlich werden kann, so macht sie doch bey den dasigen Landleuten und Mönchen, nebst dem Genuße des Gerstenbrods, die vorzüglichste Nahrung aus. Was die Arzneykräfte der Feigen betrift, so sollen sie, wenn sie frisch vom Baume abgebrochen gegessen werden, das Blut entzünden; getrocknet aber besitzen sie erweichende Eigenschaften, und sie leisten bey Brustkrankheiten und Catarrhen, welche die Lungen befallen, gute Dienste.

tha zahme Feigenbäume, welche in einem Jahre, so wie die unsrigen, zweymal Früchte tragen. von welchen die erstern ohne Caprification reifen, die andern aber derselben nicht entbehren können; andere wilde Feigenbäume aber erfordern die Caprification nothwendig: überhaupt soll die Caprification die Bäume schwächen, so daß solche im folgenden Jahre re weniger Früchte tragen. — Der Feigenbaum enthält in allen seinen Theilen, und auch die unreifen Früchte desselben (welche *Grossi* genennt werden), einen milchigten Saft, der scharf und bitter ist und Erbrechen und Purgieren hervorbringt. Aeusserlich auf die Haut gebracht reiniget er dieselbe, nimmt die Flecken weg und dient zu einem Schminkmittel. — Aus den abgefallenen Feigen kann ein guter Eßig bereitet werden und aus den besten Feigen macht man in Indien mit Mandeln und Gewürze den so genannten Feigenkäse, der als ein magenstärkendes Mittel empfohlen wird. — Die getrockneten Feigen werden entweder in Körben von Binsen mit untergelegten Lorbeer- oder Roßmarinblättern oder in Fässern versendet. Die erstern welche wir aus Italien, Spanien nnd Frankreich erhalten, werden Korbfeigen, Roßmarinfeigen oder Laubfeigen; die leztern aber, welche aus Spanien und Cypern kommen Faßfeigen oder trockne cyprische Feigen genennet. A. d. Ueb.

21) FICVS Sycomorus. *Pharaoh's Fig. Sycomore. Linn.* Spec. plant. 1513. — Ficus folio mori, fructum in caudice ferens. *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Sycomore. Poiſon violent du Bengal. — Pharaoniſcher Feigenbaum. Egyptiſcher wilder Feigenbaum. Adamsfeige. Sycomorus.

Dieſer Baum iſt in Aegypten (auf den Inſeln des mittelländiſchen Meeres, in Paläſtina und der Barbarey) einheimiſch. Er wird ſehr groß, und theilet ſich in viele ausgebreitete Aeſte, welche mit Blättern die den Maulbeerblättern gleichen, häufig verſehen ſind. Die Früchte kommen nicht an den kleinen Sprößlingen, ſondern aus dem Stamm und den dicken Aeſten (in dichten Büſchen) hervor; ſie ſehen wie die gemeinen Feigen aus, haben aber ein weit geringern Geſchmack und werden wenig geachtet. *)

Das Holz dieſes Baums iſt zwar nur von einer ſchwammichten Beſchaffenheit; es machten jedoch die alten

*) Nach Haſſelquiſts Nachricht giebt es eine beſondere Art von dieſem Sycomorus, deſſen Früchte vor dem Ende des Aprils reifen, und daher von den Aegyptern frühe Maulbeerfeigen genennt werden. Sie ſind ſüß, gewürzhaft und von einem angenehmen Geſchmack. — Forskål fand den pharaoniſchen Feigenbaum in Aegypten an den Ufern des Nils und an den Wegen; er ſoll daſelbſt, wie ihm die Einwohner verſicherten, öfters und bis ſiebenmal Früchte tragen, von denen jedoch nur diejenigen, welche im Junius reif werden, eßbar ſind, die übrigen dienen einer Art von Galleninſekt (*Cynips Sycomori Linn.*) zum Aufenthalt, und durch daſſelbe ſoll die Befruchtung dieſer Feigenbäume, ſo wie beym gemeinen Feigenbaum, zu Stande gebracht werden. A. d. Ueb.

alten Aegyptier die Särge für ihre Mumien daraus, von denen man anjezt noch einige in den unterirdischen Begräbnissen findet, worinnen sie aufrecht stehen, und vor mehr als dreytausend Jahren beerdiget worden sind.

22) GARCINIA Mangostana. *The Mangosteen. Linn.* Spec. pl. 635. — Lauri folio iauanensis. *Bauh.* Pin. 461. — Fr. Mangoste de Garcinie. — Gemeiner Mangostanbaum. Einblumigter Mangostanbaum.

Der gemeine Mangostanbaum wächset auf der Insel Java, so wie auch auf den Molukkischen Inseln, (und auf den Inseln in Neuspanien besonders um Tolu herum). Er entspringt mit einem geraden, pyramidenförmigen, achtzehn bis zwanzig Fuß hohen Stamm, dessen Aeste nach allen Seiten gleich von der Erde an hervorkommen, gleichförmig ihrer Länge nach bis zu der Spitze kleiner werden, und also dem Baum die Gestalt eines vollkommnen Kegels geben. Die Blätter sind lang, an beyden Enden spitzig, glatt, auf der obern Seite glänzend grün und auf der untern olivenfärbig. Die Blume ist aus vier, fast runden, rosenförmig ausgebreiteten Blumenblättern zusammengesetzet. Der Kelch bestehet nur aus einem Stück, und es theilet sich derselbe beym Ausbreiten in vier Lappen. In der Mitte erblickt man eine sehr kurze Fruchtröhre, auf der sich eine achtspaltige Narbe findet und die von sechzehn aufrecht stehenden, mit kugelförmigen Staubbeuteln versehenen Staubfäden umgeben wird. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt; er wird zu einer Beere von der Grösse einer Pommeranze, welche mit einer dicken Rinde, die äusserlich purpurbraun mit Gräulichtgrün vermischt, innerlich aber

aber rosenfärbig aussiehet, überzogen ist und acht haarigte, fleischigte, eckigte Saamen (welche in einem weissen sehr saftigen Fleisch liegen) in sich schließt.

Zu Folge der übereinstimmenden Zeugnisse aller Reisenden ist dieses eine der schmackhaftesten und gesundesten bis jezt bekannten Früchte, indem sie eine sehr glückliche Mischung von Säure und Süßigkeit besitzt. Rumph sagt, daß ihr Fleisch saftig, weiß, fast durchsichtig und von einem so delikaten Geschmack sey, als wie die vortreflichsten Weintrauben.*) Ihr Geschmack und Geruch sind so angenehm, daß es fast unmöglich ist, sich satt daran zu essen. Finden kranke Personen an keiner andern Speise Geschmack, so genieſſen sie doch von dieser Frucht mit grossem Vergnügen; so bald aber als sich dieselben etwas davon zu essen weigern, so darf man ihre Wiedergenesung nicht erwarten. Auch ist es merkwürdig, sezt der erwähnte Schriftsteller noch hinzu, daß man diese Frucht in fast jeder Krankheit sicher essen kann. Die Rinde derselben wird in der Ruhr und beym Stuhlzwang mit gutem Erfolg gebraucht, und der Aufguß davon für ein gutes Gurgelwasser, bey Schwämmchen oder Geschwüren im Halse, gehalten. Die chinesischen Färber bedienen sich der erwähnten Rinde zu dem Grunde einer schwarzen Farbe, damit solche desto dauerhafter bleibe.

23) MO-

*) Die Früchte der celebischen oder dreyblumigten Garcinie oder des Kirasbaums (*Garcinia celebica Linn.* Sp. pl. p. 635.), welche in Ostindien, vorzüglich aber auf der Insel Celebes wächset, gleichen denen vom gemeinen Mangostanbaum und es werden solche auch auf gleiche Weise benutzet. — Das Holz wird in der Erde sehr bald zu Stein und solches Holz nennen die Einwohner dieser Insel Kiras. A. d. Ueb.

23) MORVS nigra. *Black-fruited Mulberry. Linn.* Sp. pl. 1398. — Morus fructu nigro *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Meurier *ou* Murier commun. — Schwarzer oder gemeiner Maulbeerbaum.

Der schwarze Maulbeerbaum wächset an den Küsten von Italien (und in Persien) wild. Es ist derselbe bekannt genug, da er in unsern Gärten in England häufig angetroffen wird, und in Ansehung des vortreflichen Geschmacks seiner Früchte nichts weiter erinnert werden darf. In den Apotheken wird aus denselben ein Syrup bereitet, welcher kühlende und zusammenziehende Kräfte besitzt und bey den Schwämmchen zu Gurgelwassern oft gebraucht wird. *)

24) MORVS rubra. *Red-fruited Mulberry. Linn.* Spec plant. 1399. — Fr. Murier rouge, *ou* de Virginie. — Rother virginischer Maulbeerbaum.

Dieser Baum ist in Virginien einheimisch. Er unterscheidet sich von dem gemeinen schwarzen Maulbeerbaum dadurch, daß seine Blätter länger und raucher und die Kätzchen walzenförmig sind. Wenn die Blätter anfangen sich auszubreiten, so sind sie an ihrer untern Seite sehr haarigt, bisweilen fingerförmig gestaltet, öfters aber mit drey Lappen versehen und ein wenig haarigt. Die Kätzchen haben ohngefähr die Länge derer vom Birkenbaum. **)

25) MO-

*) Die Blätter des schwarzen Maulbeerbaumes haben einen süßlichten und schleimichten Geschmack. — Der Saft der Früchte kann zum Färben der Weine angewendet werden. A. d. Ueb.

**) Die Früchte sind länger als wie die gewöhnlichen Maul-

25) MORVS alba. *White fruited Mulberry.* *Linn.* Spec. plant. 1398. — Morus fructu albo. *Bauh.* Pin. 459. — Fr. Murier blanc commun. — Weisser Maulbeerbaum.

Der weisse Maulbeerbaum unterscheidet sich von den übrigen Arten, nicht nur durch seine weisse Frucht, sondern auch durch seine Blätter, welche eine schiefe herzförmige Gestalt haben und glatt sind. Er wächset ursprünglich in China, wo er mehr der Blätter als der Früchte *) wegen, nehmlich zur Fütterung der Seidenwürmer, gepflanzet wird. Ob man aber gleich in China dieses Futter den Seidenwürmern giebt, so haben doch Versuche gezeiget, daß die Blätter vom schwarzen Maulbeerbaum zu diesem Behuf den Vorzug verdienen, und daß die mit den letztern gefütterten Seidenwürmer allemal bessere Seide als diejenigen spinnen, denen man die erstern vorgeleget hat. Ueberdieses fressen die besagten Raupen die Blätter vom schwarzen Maulbeerbaum weit lieber, als wie die vom weissen, und wenn man sie anfangs mit weissen eine Zeitlang aufziehet und ihnen sodann von den schwarzen Maulbeerblättern vorleget, so fressen sie von den leztern bis sie bersten. (Einige andere Arten dieser Gattung siehe unter unsern Zusätzen.)

26) MV-

Maulbeeren, von hellrother Farbe und von einem angenehmen säuerlichtsüssen Geschmack. A. d. Ueb.

*) Die Früchte, deren Geschmack eckelhaft süß ist, werden bey uns entweder roh gegessen, oder man kocht den ausgepreßten Saft davon zu einem Syrup, der statt des Zuckers gebraucht wird. — Die Blätter dieser Art als Thee getrunken, sollen bey Verhaltung des Urins und Steinbeschwerden dienlich seyn. A. d. Ueb.

26) MVSA paradisiaca. *Plantain-tree. Linn.* Sp. pl. 1477. — Ficus indica, fructu racemoso, folio oblongo. *Bauh.* Pin. 508. — Fr. Bananier. Arbre du Paradis. Figuier d'Adam de l'Inde. — Paradiesfeigenbaum. Adamsfeige. Pisangbaum.

Dieser Baum wächset in vielen Theilen Indiens von freyen Stücken; *) indessen ist jedoch derselbe seit undenklichen Zeiten von den Indianern in allen Gegenden des festen Landes von Südamerika (auch auf den Societätsinseln) gepflanzt worden. Es ist ein kräuterartiger Baum, welcher eine Höhe von funfzehn bis zwanzig Fuß erreicht. Der Stamm, welcher an der Erde ohngefähr acht Zoll dick ist und nach der Spitze zu pyramidenförmig abnimmt, ist in viele blättrige Zirkel oder Scheiden eingehüllet. Diese breiten sich an dem Ende des Stammes aus und bilden die Stiele und Rippen der Blätter, welche an jeder Seite hervorkommen. Die Blätter sind glatt, von eyrunder Gestalt, der Farbe nach den Blättern von der Kohlpalme ähnlich, fünf bis sechs Fuß lang und zween breit, und mit vielen der Queere nach laufenden hervorragenden Adern besezt. Der blättrige Theil derselben ist jedoch so dünne, daß ein starker Wind selbigen in Stücken zerreißt und Einschnitte von sonderbaren Figuren hervorbringt. Anfangs sind die Blätter so wie die jungen Schößlinge vom weiblichen Farrnkraute (*Bracke*) aufgerollt; so wie sie aber zunehmen, so kehren sie sich rückwärts und wachsen so geschwind fort, daß eine nahe dabey stehende Person den Fortgang

*) Die Perser nennen ihn *Palla*, die Indianer am Ganges *Quelly* oder *Kelly*, die Malabaren *Palan* oder *Bala*, und die Araber *Mauz* oder *Mens*. A. d. Ueb.

gang ihres Wachsthums fast sehen kann. Unter den Blättern bricht eine lange Aehre von Blumen oder eine Blumenkolbe in zirkelförmigen Bündeln hervor. Die am obern Theile der Aehre befindlichen Blumen sind lauter männliche, die untern aber Zwitterblumen. Jedes der besagten Bündel hat seine eigne Scheide (Spatha) von einer länglicht eyrunden Gestalt und einer schönen Purpurfarbe. Die Blumen gehören zu den lippenförmigen, wo die Blumenblätter die obere, das Nectarium *) aber die untere Lippe bildet. Jede Blume schließt sechs Staubfäden ein, von denen fünfe an den Blumenblättern sitzen, der sechste aber in dem Honigbehältniß stehet. Der Fruchtknoten liegt unter der Blume; er ist sehr lang, und beynahe dreyeckigt; auf demselben ruhet eine cylindrische Fruchtröhre, welche länger als wie die Blumenblätter, und oben mit einer rundlichten Narbe besezt ist.

Die Früchte dieses Baums haben beynahe die Grösse und Gestalt der gemeinen Gurken: sie sind in ihrer völligen Reife von einer gelben Farbe, von mehlichter Substanz, ein wenig klebrigt, von einem süßlichten Geschmack und sie zerfliessen im Munde, ohne daß man sie kauen darf. Das Gewicht der ganzen Fruchtähre beläuft sich oft auf vierzig bis funfzig Pfund. Wenn man sie als Confekt essen will, so werden sie entweder roh, oder gebraten, oder geröstet auf den Tisch gesezt; sollen sie aber statt des Brods dienen, so schneidet man sie ab, ehe sie völlig reif **) sind, und

*) Das Nectarium oder Honigbehältniß ist eine Drüse oder ein Anhang an dem Blumenblatte, worinnen der Honig der Blumen enthalten ist. A. d. Verfassers.

**) Wenn sie unreif zerschnitten und getrocknet werden, so haben sie einen Feigengeschmack und sind sehr nahrhaft;

und sodann werden sie geröstet oder gekocht. Da diese Bäume hoch und schlank sind, so hauen die Indianer selbige ab, um die Früchte zu bekommen; sie leiden jedoch bey diesem Verfahren gar keinen Schaden, denn die Stämme wachsen in einem Jahre wieder zu der besagten Höhe empor, und es würden solche absterben, wofern man sie nicht abhauet. Die Wurzeln aber dauern fort, aus denen neue Stämme hervorkommen, welche in Jahres Frist wieder Früchte tragen. Aus dem reifen **Pisang** machen die Indianer einen Liqueur, den sie **Mislaw** nennen. Um diesen zu verfertigen, rösten sie die Früchte in ihrer Schaale, stossen sie sodann gänzlich zu einem Brey, giessen Wasser darauf, und ziehen den Liqueur ab, wenn man desselben bedarf. *) Allein diese Frucht hält sich ihrer Natur nach nicht lange, ohne in Fäulniß zu gerathen. Um daher den Vortheil zu erhalten, selbige zu allen Zeiten zu geniessen, so macht man in Indien aus dem Marke derselben Kuchen und trocknet solche über einem gelinden Feuer; aus diesen bereitet man ebenfalls **Mislaw**, wenn die Kuchen mit Wasser zu einem Brey gemacht werden, welcher sodann zu eben dem Endzwecke, wie die frische Frucht dienet. Die besagten Kuchen sind vorzüglich nüzlich, um den erwähnten Saft auf Reisen machen zu können und es führen die Indianer solche zu diesem Behufe jederzeit auf Reisen mit

nahrhaft; auch werden sie von den Negern mit Fleisch und Fischen gekocht; ferner in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten; mit Zucker, Wein und Zimmt eingemacht sind sie dem Gaumen der Europäer angenehm. — Die reife Frucht wird in Torten gebacken. A. d. Ueb.

*) Das bloße Decokt dieser Frucht wird zum gewöhnlichen Getränke getrunken. A. d. Ueb.

mit sich. Die grossen und breiten Blätter dieses Baums dienen ihnen zu Tischtüchern und Servietten. *)

27) MVSA Sapientum. *The Banana. Small-fruited Plantain-tree. Linn.* Sp. plant. 1477. — Musae affinis altera. *Bauh.* Pin. 580. — Fr. Figue Bannane. Bacobe. Grand Bannanier. — Bananabaum. Bananenmuse. Brachmanenmuse. Bisambanane. Bacove.

Beyde Indien sind das Vaterland dieses Baums, welcher auf den amerikanischen Inseln unter dem Namen Banana häufig gepflanzt wird. Es unterscheidet sich derselbe von dem vorhergehenden dadurch, daß sein Stamm mit purpurfarbnen Streifen bezeichnet ist; ein Umstand, den man an dem andern gar nicht bemerkt: und daß seine Früchte kürzer, gerader und stumpfer sind. Diese leztern wachsen in Bündeln, welche zehn bis vierzehn Pfund schwer sind. Ihr Geruch ist vortreflich und ihr Geschmack sehr angenehm, und dem Pisang weit vorzuziehen; indessen werden sie doch von vielen europäischen Früchten hierinnen übertroffen. **)

Es

*) Auf O-Tahiti giebt es dreyzehn Spielarten von den Paradiesfeigen, welche daselbst Meiya genennt werden; ausser diesen giebt es noch eine wildwachsende Sorte, deren Frucht grösser als bey die übrigen ist, und die von diesen Inselbewohnern Wehi oder Febi, von den Engländern aber mit dem Namen *Horseplantanes* (Pferdepisanas oder wilde Pisangs) beleget werden. Siehe G. Forsters Abh. im Götting. Magazin B. I. S. 421. A. d. Ueb.

**) In Batavia werden einige Arten in einem Teige, wie Aepfelschnitte in Butter gebacken; und andere

werden

Es nehmen viele Schriftsteller an, daß diese Blätter die nehmlichen wären, aus denen sich unsere ersten Aeltern Schürzen gemacht hätten. Sie werden zwar in der heiligen Schrift Feigenblätter genennt; allein da die hier erwähnte Art grösser und zu diesen Endzweck schicklicher als irgend eine Art der Feigenblätter ist, so ist diese Meinung höchst wahrscheinlich; denn es sind dieselben vier bis fünf Fuß lang, einen breit und von einem sehr zähen Gewebe. *)

28) MESPILVS germanica. *The Medlar. Linn.* Spec. plant. 684. — Mespilus germanica, folio laurino non serrato. *Bauh.* Pin. 453. — Fr. Nefflier. — Mispelbaum. Nespelbaum. Hespelbaum.

Der Mispelbaum kömmt ursprünglich aus Sicilien; es ist jedoch derselbe in den Gärten und Baumgärten gemein, und daher durchgängig bekannt. Linné macht den holländischen Mispelbaum zu einer blossen Abart von dem gemeinen, obgleich ei-

werden gesotten; anstatt des Brods können sie nicht gegessen werden, weil das Fleisch derselben zu schmelzend ist. In Westindien werden diese Früchte insgemein zum Nachtisch aufgesezt, und auch Torten daraus gebacken. A. d. Ueb.

*) Auch die Früchte der Troglodytenmuse oder Affenmuse (*Musa Troglodytarum Linn.*) sind eßbar, wenn sie vorher unter der Asche geröstet worden sind. Diese Früchte sind sieben bis acht Zoll lang und drey Zoll dick, und haben ein goldgelbes Fleisch von einem säuerlichen Geschmack und unangenehmen Geruch. A. d. Ueb.

nige denſelben vor eine beſondere Art anſehen. *) Die holländiſche wird anjezt hauptſächlich der gröſſern und ſchmackhaftern Miſpeln wegen gepflanzet; es ſind jedoch die Früchte nicht eßbar, wofern man ſie nicht ſo lange liegen läßt, bis ſie teig werden. **)

29) MAMMEA americana. *The Mammee-tree. Momin-tree. Toddy-tree. Linn.* Spec. plant. 731. — Arbor indica Mammei dicta. *Bauh.* Pin. 417. — Fr. Mammei. Mammelle. Pomme Peche. — Amerikaniſcher Mammeybaum. Brüſtenbaum.

Dieſer Baum wächſet von Natur auf Jamaika, und in vielen Theilen des ſpaniſchen Weſtindiens. ***) Er erreicht eine Höhe von beynahe ſiebzig Fuß. Sein Stamm iſt gerade, und von Knoten und Aeſten bis an die Spitze entblößt, woſelbſt er ſich in rauhe Aeſte zertheilet, die mit länglichten, ſtumpfen, glänzendgrünen,

*) Es giebt dreyerley Arten von Miſpeln: 1) Den gemeinen Miſpelbaum (*Meſpilus vulgaris Bauh. The common Medlar.* Fr. Neſſlier commun. Meslier.) 2) Miſpeln ohne Kern (*Meſpilus folio laurino ſine oſſiculis, Dubamel.* Fr. Neſſle ſans pepin.) 3) Groſſe Miſpeln (Mespilus domeſtica. *Lob. The great Dusch Medlar.* Fr. La groſſe Neſſle) oder den groſſen holländiſchen Miſpelbaum. Die zwote Art hat das zärteſte Fleiſch. A. d. Ueb.

**) Man macht die Miſpeln in Frankreich in Zucker ein, und dämpfet ſie auch mit Butter, Wein und Zucker. A. d. Ueb.

***) Der aſiatiſche Mammeybaum (*Mammea aſiatica Linn.*), welchen Osbeck auf der Prinzeninſel ohnweit Java entdeckte, iſt, wie Linné vermuthet, mit dem americaniſchen einerley Baum. A. d. Ueb.

grünen, das ganze Jahr hindurch dauernden Blättern, beſezt ſind. Jede Blume beſtehet aus vier hohlen, ausgebreiteten Blumenblättern, welche viele kurze, haarförmige mit länglichten Staubbeuteln verſehene, Staubfäden und eine cylindriſche Fruchtröhre umgeben, auf deren obern Theile ſich eine erhabne Narbe befindet. Der Fruchtknoten iſt rundlicht; er wird zu einer kugelförmigen, gelblichten, rauchen Frucht, *) welche ohngefähr die Gröſſe einer Quitte hat, und drey oder vier faſt eyrunde Saamen enthält, welche beynahe ſo groß als wie die Mandelkerne ſind.

Die hier beſchriebnen Früchte haben einen ſehr angenehmen Geſchmack. **) Sie werden in Jamaika

*) Dieſe Frucht iſt mit einer doppelten Haut umgeben: die äuſſere iſt zähe, lederartig, einer Linie dick, von braungelber Farbe und mit Einſchnitten verſehen, welche kreuzweiſe in einander laufen. Die innere Haut iſt dünne, von gelblichter Farbe und hängt feſt an das Fleiſch an, von welchem man ſie ſorgfältig abſchälen muß, weil ſie in einiger Zeit nach dem Eſſen eine ſolche Bitterkeit im Munde zurückläßt, daß man ſie in etlichen Tagen nicht wieder los wird; der an der Haut anſitzende Theil des Fleiſches iſt ebenfalls ſehr bitter. Man ſchälet daher die Haut nebſt dem bittern Theile des Fleiſches ab, ſchneidet die Frucht in Stücken und ißt ſie mit Wein und Zucker. A. d. Ueb.

**) Man kochet die Früchte mit Syrup zu einer Conſerve, welche den Geruch und Geſchmack der Frucht lange behält. — Auf der Inſel Martinique wird aus den Blumen dieſes Baums durch die Deſtillation mit Branntwein ein Liqueur bereitet, welchen man daſelbſt Eau de Créole nennt, und dem die Einwohner vor andern den Vorzug geben. — Durch Einſchnitte ziehet man, wie Ray berichtet, aus den

häufig gepflanzet und auf den Märkten als eines der beſten Produkte dieſer Inſel verkauft.

30) MALPIGHIA glabra. *Smooth-leaved Barbadoes Cherry. Linn.* Spec. plant. 609. — Malpighia fruticoſa erecta, foliis nitidis ouatis acuminatis, floribus vmbellatis, ramulis gracilibus *Browne's* Iam. 230. — Fr. Bois de Capitaine. — Glatte Malpighiſche Pflanze. Kirſchbaum aus Barbados.

Dieſer Baum wächſet in Jamaika, Braſilien, Surinam und Curaſſao wild; er wird aber auch anjezt auf den meiſten weſtindiſchen Inſeln, und inſonderheit auf Barbadoes, gepflanzet. Er entſpringt mit einem dünnen Stamm, welcher bis funfzehn Fuß hoch wird und mit einer hellbraunen Rinde überzogen iſt. An der Spitze theilet er ſich in viele Aeſte, deren Zweige mit eyrunden, glatten, zugeſpitzten, paarweiſe ſtehenden Blättern beſezt ſind. Die Blumen kommen in kleinen Dolden auf langen Stielen hervor; jede derſelben beſtehet aus fünf nierenförmigen roſenfärbigen Blättern, die an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget ſind, und zehn pfriemenförmige, aufrechtſtehende, und oben mit herzförmigen Staubbeuteln verſehene, Staubfäden einſchlieſſen. Der Fruchtknoten iſt klein und rundlicht; er unterſtüzt drey dünne mit ſtumpfen Narben gekrönte Fruchtröhren.

Die Beeren dieſes Baums ſind roth und von der Gröſſe kleiner Kirſchen. Die daſigen Einwohner samm-

Aeſten dieſes Baums, einen weinartigen hellen Saft, den man Momin- oder Toddywein nennet, welcher ſtark auflöſend und urintreibend iſt und für ein ſteinauflöſendes Mittel gehalten wird. A. d. Ueb.

sammlen und essen sie, wie wir die Kirschen; allein die leztern sind den erwähnten Beeren weit vorzuziehen. (Gemeiniglich werden diese Früchte in Amerika mit Zucker gekocht bey Tische gegessen; auch roh sind sie unschädlich.)

31) MALPIGHIA punicifolia. *Pomegranate-leaved Malpighia. Linn.* Sp. pl. 609. — Malpighia fruticosa erecta, ramulis gracilibus patentibus, floribus solitariis. *Browne's* Iam. 230. — Fr. Cerisier d'Amerique. — Malpighische Pflanze mit dem Granatbaumblatte.

Dieser Baum, welcher auf Jamaika wächset, ist kleiner als wie die vorhergehenden, und er hat den Wuchs eines Strauchs. Die Aeste desselben sind dünn, sie breiten sich weit aus, sind mit einer hellbraunen Rinde überzogen und mit Blättern, die denen vom Granatbaum gleichen, versehen. Die Blumen brechen bey dieser Art auf einfachen Blumenstielen hervor, da dieselben bey der vorigen Art doldenförmig waren. Die Früchte des hier beschriebenen Baums sind mehr sauer als wie die vorigen, sie werden aber eben so gegessen. *)

32) PASSIFLORA maliformis. *Apple-shaped Granadilla. Linn.* Spec. pl. 1355. — Passiflo-

*) Auch die Früchte der brennenden Malpighie (*Malpighia urens Linn.* Fr. Mourcillier d'Amerique) welche roth aussehen, jedoch weniger schmackhaft und angenehm sind als die von der glatten Art; ferner die von der wollkrautblättrigen Malpighie (*Malpighia verbascifolia Linn.*), welche von gelber Farbe sind, werden von den Amerikanern gegessen. A. d. Ueb.

ra foliis cordato-oblongis integerrimis, floribus ſolitariis, inuolucro tripartito integerrimo. *Roy* lugdb. 261. — Fr. Pomme de Grenadille. Pomme de Liane. — Apfelartige Paſſionsblume.

Dieſe Pflanze wächſet auf der Inſel St. Domingo in Weſtindien, (und auf der Schildkröteninſel) und wird ſo wohl zur Zierde als zum Nutzen auf verſchiednen der daſigen Inſeln gepflanzet. Sie entſpringt mit einem kletternden Stengel, welcher an jedem Gelenke Gabeln hat, wodurch ſich die Pflanze an die Zäune zur Unterſtützung anhängt und beynahe auf zwanzig Fuß lang fortläuft. Auch bemerkt man an jedem Gelenke ein länglicht herzförmiges Blatt, an deſſen Stengel ſich zwo Drüſen befinden. Die Blumen kommen an den Blätterſtielen einzeln auf langen Stielen zum Vorſchein und jede derſelben iſt aus einer dreyblättrigten, rothen Hülle zuſammengeſezt, welche fünf weiſſe Blumenblätter und viele blaue Strahlen einſchlieſſet, die ſich ſehr weit ausbreiten und den Blumen ein ſchönes Anſehen geben; allein die leztern ſind von kurzer Dauer. Nach dem Abfallen der Blume ſchwillt der Fruchtknote in eine gelbe Beere, von der Gröſſe und Geſtalt eines kleinen Apfels, auf, welcher unter einer ſehr dicken Schaale ein ſüſſes Mark und viele länglichte, flache, bräunlichte Saamen in ſich faßt. — Dieſe Beeren haben einen angenehmen Geſchmack; ſie werden gemeiniglich zum Nachtiſch verſpeiſet.

33) PASSIFLORIA laurifolia. *Bay-leaved Paſſion-flower. Honey-ſuckles.. Linn.* Spec. pl. 1356. — Paſſiflora foliis ſolitariis oblongis integerrimis, floribus ſolitariis, inuolucro tripartito

partito dentato. *Roy* lugdb. 532. — Fr. Pommes de Lierre. — Wasserlimonie. Epheuäpfel. Passionsblume mit Lorbeerblättern.

Diese Art wächset ursprünglich in Surinam (auch auf der Insel Martinique). Die Frucht derselben ist eine grosse Wohlthat für die Bewohner dieses heissen Klima. Die Pflanze treibt viele zähe dünne Stengel, an deren Gelenken kleine Gabeln befindlich sind, durch welche dieselben auf Bäumen und Sträuchern bis zu einer Höhe von zwanzig Fuß und darüber hinauf klettern können. Die Stengel sind mit länglicht eyrunden, glatträndigen, ganzen Blättern, die den Lorbeerblättern gleichen, versehen; an ihrem Stiele bemerkt man zwo Drüsen. Die Blumen, welche einen angenehmen Geruch haben, kommen aus den Gelenken der Stengel, so wie bey der vorhergehenden Art hervor. Ihre völlig ausgewachsenen Knospen sind ziemlich so groß als wie die vom Gartenmohn; jede derselben hat eine Bedeckung von drey gezähnten, ovalen, grünen Blättern, welche die Blumenknospe einschliessen. Diese leztere bestehet aus fünf blaßgrünen, länglichten Blättern, deren innere Seite weiß ist. Die Blumenblätter sind weiß, mit Braun gefleckt und nur etwas weniges über die Hälfte breiter als wie Blätter des Kelchs. Die Blumenstrahlen sind violett; die in der Mitte stehende Säule ist, so wie die Spitze des Fruchtknotens gelblicht; die drey Staubfäden aber sehen purpurfarben aus. Nach dem Abfallen der Blume wird der Fruchtknoten zu einer gelben, ovalen Beere, die einigermassen einer Citrone gleichet, die aber eine glättere Oberfläche hat und an beyden Enden gleich zugespitzt ist. Die Früchte sind anfangs grün, sie be-

kommen aber, wenn sie reif werden, eine schöne gelbe Farbe, und haben alsdenn eine weiche, lederartige, sehr zähe und eine Linie dicke Schaale, welche oben abgebissen oder durchstochen wird, damit man durch ein gelindes Zusammendrücken das Fleisch und die flachen darinnen enthaltenen herzförmigen Saamen aussaugen kann.

Die Früchte dieser Art haben einen delikaten säuerlichen Geschmack (und einen lieblichen gewürzhaften Geruch), welcher den von der vorigen Art weit übertrift. Sie dienen den Durst zu löschen, die Hitze des Magens zu mäßigen, den Appetit zu befördern, die Lebensgeister zu erregen und die Hitze in hitzigen Fiebern zu dämpfen.

34) PSIDIVM pyriferum. *Pear Guava. Guava-tree. Bay Plum. Linn.* Sp. pl. 672. — Fr. Goyavier doux ou blanc. Poirier d'Inde. — Weisse Cujava. Cujavabirne. Birntragender Cujavabaum.

Der weisse Cujavabaum wächset in beyden Indien wild und er wird auf den amerikanischen Inseln häufig gepflanzet. (In Ostindien nennt man ihn Pera oder Pela). Er erreicht eine Höhe von achtzehn bis zwanzig Fuß und theilet sich gleich an der Erde in viele Aeste. Diese letztern sind mit einer röthlichgrauen Rinde überzogen, eckigt und mit schmalen, etwas stumpfen, drey bis vier Zoll langen und auf kurzen Stielen ruhenden, Blättern besezt. Aus den Winkeln derselben kommen die Blumen, welche sehr wohlriechend sind, einzeln, auf Stielen, die ohngefähr einen Zoll lang sind, hervor. Jede derselben ist aus fünf weissen, hohlen Blumenblättern, welche sich in einem glockenförmigen Kelche einsenken, an dem Rande vier

oder

oder fünf zahnförmige Ausschnitte haben, und aus vielen sehr kurzen Staubfäden zusammengesezt, auf denen man kleine blaßgelbe Staubbeutel bemerkt. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus; er stehet unter dem Blumenkelche und unterstüzt eine sehr lange, pfriemenförmige Fruchtröhre, auf der man oben eine einfache Narbe wahrnimmt. Es wächset derselbe zu einer weißlichten birnenförmigen Frucht (von der Grösse eines Hühnereyes und von schwefelgelber Farbe,) an deren Spitze die Ueberbleibsel des Blumenkelchs sitzen bleiben. (Die Frucht ist mit einer dünnen, mürben und weichen Haut umgeben, unter welcher ein festes, saftiges, fleischfarbnes Mark von einem süssen gewürzhaften Geschmack liegt, in dem viele kleine, harte und steinigte Saamen liegen.)

35) PSIDIVM pomiferum. *Apple Guava. Linn.* Spec. plant. 672. — Guajabo pomifera indica, pomis rotundis *Bauh.* Pin. 437. — Fr. Goyavier de Cayenne. Pomnier des Savanes. — **Cujava-Apfel. Apfeltragender Cujavabaum.**

Es werden zwar diese und die vorhergehende Art von den Reisenden blos für eine Art ausgegeben, *) allein Linné hat zwo verschiedene Arten daraus gemacht. Die Blätter des äpfeltragenden Cujavabaums

*) Jaquin versichert doch, daß dieser Baum mit dem vorigen so wohl dem äusserlichen Ansehen nach, als auch in der Gestalt der Früchte überein komme, und nur in den Blättern und Blumenstielen von dem vorhergehenden verschieden sey. Es sollen jedoch die Früchte desselben einen sauren und unangenehmen Geschmack haben. **A. d. Ueb.**

vabaums sind scharf zugespitzt, die vom birnentragenden hingegen vielmehr stumpf. Bey dem leztern stehet auf jedem Stiele nur eine Blume; bey dem erstern aber siehet man ihrer drey. Die Frucht des leztern hat die Gestalt einer Birne, da hingegen die Frucht des erstern einem Apfel ähnlich ist. Die apfeltragende Art wird am häufigsten gepflanzet, weil das Mark derselben einen vortreflichen sauren Geschmack hat; das Mark der andern aber ist süsse und daher in heissen Klimaten weniger angenehm.

Aus dem innern Mark von beyden hier erwähnten Arten bereiten die dasigen Einwohner Gallerten, und aus der äussern Schaale machen sie Torten, Marmelade u. s. w. Die leztere Art dämpfen sie auch und essen sie mit Milch; ein Gerichte, das sie allen andern geschmorten Früchten vorziehen. Diese Früchte besitzen eine zusammenziehende Eigenschaft, *) welche die Fremden für einem zu häufigen Genuß derselben warnen sollte, da sie leicht hartleibig machen. Diese zusammenziehende Kraft ist durch alle Theile des Baums verbreitet und besonders häufig in den Blätterknospen anzutreffen, welche jedoch auch mit Gerste und Süßholz gekocht, und als ein gutes Getränke gegen Durchfälle verordnet werden. Die einfache Abkochung der Blätter, als ein Bad gebraucht, soll die Krätze und die meisten Hautausschläge heilen.

36) SOLANVM Lycopersicum. *Love Apple. Wolf's Peach. Linn.* Spec. plant. 263. — Solanum

*) Insonderheit sollen die harten Saamen, wenn sie mit verschluckt werden, den Leib verstopfen, oder bey ihrem Durchgang durch die Gedärme mit ihren scharfen Ecken heftige Schmerzen oder gar Blutflüsse hervorbringen. A. d. Ueb.

lanum pomiferum, fructu rotundo ſtriato, molli *Bauh.* Pin. 167. — Fr. Ambergine. Pomme d'amour. Tomatte. Pomme de Loup. — Liebesapfel. Goldapfel.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt in Amerika und Oſtindien einheimiſch. Sie hat kräuterartige, mit Zweigen verſehene, auf der Erde kriechende, mit Haaren beſezte Stengel, und die vier bis fünf Fuß lang und mit keinen Dornen verſehen ſind. An dieſen Stengeln ſind gefiederte Blätter von einem höchſtwidrigen Geruche befindlich und ein jedes ſolches Blatt beſtehet aus vier oder fünf Paaren von eingekerbten Lappen, die ſich ſpizig endigen. Die Blumen kommen an verſchiednen Theilen der Zweige in langen Trauben hervor; ſie ſind gelb, haben nur ein Blumenblatt, ſind gefalten, an ihren Rändern in fünf ſcharfe Abſchnitte eingetheilet, mit fünf kleinen pfriemenförmigen Staubfäden verſehen; die leztern ſtehen nahe um eine dünne Fruchtröhre herum, welche auf einem eyförmigen Fruchtknoten aufſizt. Wenn die Blumen verblühen, ſo vergröſſert ſich der Fruchtknoten zu einer runden, glatten Beere, welche gröſſer iſt als eine groſſe Kirſche, und auf verſchiednen Pflanzen verſchiedne Farben zeiget; denn auf einigen ſehen die Beeren roth, auf andern gelb und auf noch andern hoch orangenfärbig aus.

Diejenige Art von Liebesäpfeln, welche von den Portugieſen ſo häufig gepflanzet wird, hält Linné blos für eine Abänderung der hier beſchriebenen Art. Es unterſcheidet ſich dieſelbe von der urſprünglichen Art dadurch, daß ihre Früchte tiefe Furchen haben; die Portugieſen legen ihr den Namen Tomatas bey. Dieſe Beeren werden ſo wohl von der erwähnten Nation als auch von den Spaniern ſo ſehr geſchäzet,

schäzet, daß sie zu fast allen ihren Suppen und Brühen, (welche dadurch einen angenehmen säuerlichen Geschmack bekommen) hinzugesetzet werden; man hält sie für kühlend und nahrhaft. *)

37) SOLANVM Melongena. *Mad Apple. Linn.* Sp. pl. 266. — Solanum pomiferum, fructu oblongo, *Bauh.* Pin. 167. — Fr. Melongene, Mayenne. Viedase rouge. — Melanzenäpfel. Tollapfel. Eyerbaum.

Die Melanzenäpfel wachsen ursprünglich in Asien, Afrika und Amerika. Die Pflanze dauret ein Jahr lang aus, und treibet einer unregelmäßigen, mit Zweigen besezten, holzigten, hohlen, ohngefähr zween Fuß hohen Stengel, an welchem länglicht eyrunde, wolligte Blätter auf langen mit Wolle bewachsenen Stielen hängen. Die Blumen kommen aus den Seiten der Zweige einzeln auf langen Stielen zum Vorschein. Es sehen dieselben beynahe eben so wie die Blüthen der gemeinen Erdapfelpflanze aus, ausser daß ihre Kelche mit Stacheln besezt sind. Auf die Blühten folgen grosse eyförmige Beeren, welche gemeiniglich auf der einen Seite purpurfärbig, auf der andern aber weiß sind. Die Pflanze ist in Ansehung der Gestalt und Farbe ihrer Früchte vielerley Abänderungen unterworfen, indem einige kegelförmig, andere eyförmig, und der Farbe nach einige purpurfarben, andere blaßroth, gelb oder weiß aussehen. Anjezt wird diese Pflanze häufig in den Gärten in England

*) In Ostindien werden, nach Rumphs Versicherung, die Liebesäpfel zum Nachtisch häufig gegessen, und in Italien genießt man dieselben mit Pfeffer, Oel und Salz, wie Melonen. A. d. Ueb.

land gezogen, wo die Früchte gröſtentheils eine weiſſe Farbe zeigen und eine eyförmige Geſtalt haben; ein Umſtand, weswegen man dieſer Pflanze den Namen *Egg-Plant* (Eyerpflanze) beygeleget hat. In Weſtindien wird dieſelbe *Brown Iohn* oder *Brown Iolly* genennet.

Dieſe Beeren werden an die Suppen und Brühen, ſo wie die Liebesäpfel gekocht. Man hält ſie für ſehr nahrhaft und leicht verdaulich; und ſie ſind von Perſonen, die in der Liebe ausſchweifen, ein ſehr geſuchtes Eſſen. *)

38) SOLANVM ſanctum. *Paleſtine Nightſhade. Linn.* Spec. pl. 269. — Solanum ſpinoſum, fructu rotundo. *Bauh.* Pin. 167. — Heiliger Nachtſchatten.

Es iſt dieſes eine ſtrauchigte Pflanze, welche in Aegypten und im gelobten Lande wild wächſet. Sie hat einen wollichten, aſchfarbigen Stengel, welcher mit kurzen, aufgerichteten, dicken, gelblichten Stacheln beſezt iſt. Die Blätter ſind eyförmig geſtaltet und ſie haben geſchlängelte Ränder; ſie ſind ſtachlicht und wolligt. Die Blumen kommen an den Seiten der Stengel auf ſtachlichten Stielen zum Vorſchein;

*) Sie werden in den Morgenländern, Amerika, Spanien und Italien roh mit Eßig, Salz und Pfeffer, und gebraten, gekocht u. ſ. w. häufig gegeſſen. Am beſten ſollen ſie ſchmecken, wenn man ſie mit Wein und Zucker kocht. — Man pflanzet ſie faſt wie die Melonen. In Europa erreichen die Früchte dieſer Pflanze ohngefähr die Gröſſe eines Gänſeeyes; in den Morgenländern aber werden ſie zwey- bis dreymal ſo groß. Die innere Subſtanz derſelben ſiehet weißlicht aus. A. d. Ueb.

schein; sie haben eine hochblaue Farbe, mit Borsten besezte Kelche, und sehen übrigens den Borretschblumen sehr ähnlich.

Hasselquist sagt, diese Pflanze sey in Aegypten unter dem Namen **Meringam** bekannt, und die Früchte, welche eine kugelförmige Gestalt haben, würden von den dasigen Einwohnern häufig genossen.

39) SORBVS domestica. *True Service - tree. Linn.* Spec plant. 684. — Sorbus satiua. *Bauh.* Pin. 415. — Fr. Sorbier ou Cormier domestique. Cochêne cultivé. — **Zahmer Sperberbaum. Spierlingbaum. Escheritzen. Sorbäpfel.**

Der zahme **Sperberbaum** wächset in den wärmern Theilen von Europa wild; man findet ihn zwar auch in Cornwall (auch hin und wieder in der Schweiz und in Deutschland,) allein es zweifeln doch noch viele Naturforscher, ob England wirklich sein Vaterland sey. Es wird dieses ein groſser Baum mit vielen Aesten, welche mit einer rauchen gräulichten Rinde überzogen, und mit gefiederten Blättern besezt sind, die denen von der gemeinen Esche gleichen; jedoch findet man, daß die untere Seite der Blätter von jungen Bäumen haarigt und ihre Ränder sägeförmig gezackt sind. Die Blumen brechen in grossen runden Bündeln an den Enden der Aeste hervor; es sind dieselben klein und weiß, und haben fünf Blumenblätter, welche viele Staubfäden und drey Fruchtröhren einschliessen. Der Fruchtknoten sitzt unter der Blume, und wird eine weiche mit einem Nabel versehene Beere, welche drey oder vier länglichte, knorpelartige Saamen enthält.

Die natürliche Grösse dieser Beeren kömmt mit der Grösse kleiner Mispeln überein; allein durch die Cultur ist die Grösse und Gestalt derselben verändert worden. Einige sind fast rund und so groß als eine Reinette, andere aber sehen birnförmig aus. Sie haben einen rauhen zusammenziehenden Geschmack, wenn sie frisch gesammlet werden; man muß sie daher eine Zeitlang liegen und teig werden lassen, wodurch sie einen angenehmen Geschmack bekommen *).

40. TROPHIS americana. *Red-fruited Bucephalon. Linn.* Spec. plantar. 1451. — Trophis foliis oblongo-ouatis glabris alternis, floribus masculis spicatis ad alas. *Browne's* Iam. 357. — Fr. Trophise d'Amérique. — Amerikanische Trophis. Ochsenhorn.

Diese strauchigte Pflanze wächset, wie ihr Trivialname anzeigt, in Amerika und zwar vorzüglich auf der Insel Jamaika. Die männlichen und weiblichen Blumen finden sich auf verschiednen Pflanzen. Die Blätter stehen in wechselsweiser Ordnung auf sehr kurzen Stielen; sie sind glatt, von einer länglicht eyrunden Gestalt, scharf zugespizt und an ihrem Rande unzertheilt. Die Blumen brechen in langen Bündeln aus den Seitentheilen der Zweige hervor. An den männlichen siehet man keinen Kelch, sondern es bestehen dieselben

*) Man legt sie auch, ehe sie teigigt werden in Honigwasser ein, wo sie das Jahr hindurch erhalten werden können. Die gekochten und mit Zucker eingemachten Früchte werden als ein magenstärkendes Mittel bey Durchfällen gerühmet. Durch die Gährung wird eine Art von Cyder aus den Sorbenbeeren und auch ein guter Branntewein bereitet. A. d. Ueb.

dieſelben aus vier ſtumpfen, ſich ausbreitenden Blumenblättern, welche vier dünne Staubfäden umgeben, die länger ſind als wie die Blumenblätter. Die weiblichen Blumen ſind aus einem kleinen einblättrigen Kelche und einem eyrunden Fruchtknoten zuſammengeſezt, auf welchem leztern eine zweyſpaltige Fruchtröhre ruhet; auf dieſe Blumen folgen kugelförmige, einzelligte, rauche Beeren, die einen rundlichten Saamen enthalten. — Dieſe Früchte empfehlen ſich zwar nicht durch einen guten Geſchmack, indeſſen werden ſie doch von den Bewohnern der Inſel Jamaika gegeſſen.

41. VITIS vinifera. *Common Grapes Linn.* Spec. plant. 293. — Fr. Raiſin de Damas. — Gemeiner Weinſtock. Weinrebe. Traubenſtock. Weintrauben.

Vitis vinifera apyrena. *Corinthian Currants.* — Fr. Raiſin de Corinthe. — Corinthentrauben.

Der Weinſtock iſt anjezt durch ſo viele Abänderungen vervielfältiget worden, daß es ganz unnöthig ſeyn würde, dieſelben alle hierher zu ſetzen, zumal da bereits verſchiedne Verzeichniſſe davon bekannt gemacht worden ſind. Indeſſen halte ich es doch nicht für undienlich, kurze Beſchreibungen von den folgenden wenigen Sorten hier einzurücken, da dieſelben ihrer vorzüglich guten Eigenſchaften wegen entweder einen allgemeinen Beyfall ſich erworben haben, oder in England häufig gepflanzet werden. Es ſind dieſes.

1) *The black Sweet Water.* (Das ſchwarze ſüſſe Waſſer.)

2) *The white Sweet Water.* (Das weiſſe ſüſſe Waſſer.)

3) *The*

3) *The Golden Chaſſelas.* Fr. Chaſſelas doré.
4) *The Musky Chaſſelas.* Fr. Chaſſelas Musqué. Der Bieſain Chaſſelas.
5) *The black Cluſter* or *Munier Grape.* Die Müllertraube.
6) *The white Muſcat.* Fr. Le Muſcat blanc. Der weiſſe Muskateller.
7) *The red Muſcat.* Fr. Le Muſcat rouge. Der rothe Muskateller.
8) *The black Muſcat.* Fr. Le Muſcat noir. Der ſchwarze Muskateller.
9) *The violet Muſcat.* Fr. Le Muſcat violet. Der violette oder blaue Muskateller.
10) *Alexandrian Muſcat.* Fr. Muſcat d'Alexandrie. Der alexandriniſche Frontiniak oder Muskateller.
11) *The red and black Hamburgh.* Der rothe und ſchwarze Hamburger.
12) *St. Peter's Grape.* Fr. Gros noir d'Eſpagne. Die St. Peterstraube.

1) *The black Sweet Water*, das ſchwarze ſüſſe Waſſer, hat kurze Trauben und kleine rundlichte Beeren, welche dicht an einander wachſen. Ihre Schaale iſt dünne und ihr Saft ſehr ſüß; hierdurch werden die Vögel und Fliegen zu denſelben gelockt, welche die Trauben verderben. Er reifet zeitig im Auguſt.

2) *The white Sweet Water*, das weiſſe ſüſſe Waſſer, hat an einer und eben derſelben Traube ſehr unregelmäßig geformte Beeren, indem einige von ziemlicher Größe, andere aber außerordentlich klein ſind. Ihr Saft hat einen angenehmen zuckerartigen Geſchmack. Er wird um die nehmliche Jahreszeit als wie der vorige reif.

3) Chaſſelas doré. Engl. *The Golden Chaſſelas*, hat groſſe Trauben und runde, der Größe nach verſchiedene Beeren. Es ſehen dieſelben anfangs glänzend grün aus, ſie bekommen aber, wenn ſie völlig reif ſind, eine blaſſe Bernſteinfarbe. Der Saft derſelben iſt ſüß und zuckerartig. — Der rothe Chaſſelas oder rothe Gutedel. *The red Chaſſelas. Red Muſcadine.* Fr. Chaſſelas rouge. *Vitis uua perampla, acinis rubentibus Tournef.*) iſt eine Abänderung von dieſer Sorte *).

4) Der Bieſam-Chaſſelas. *The Musky Chaſſelas. Le Cour Grape.* Fr. Chaſſelas musqué. *Vitis acino medio, rotundo, albido, moſchato Duham.* trägt runde Beeren, die ohngefähr ſo groß, als wie die von der vorigen Art ſind. Dieſe Beeren haben eine weißlichtgrüne Farbe und enthalten eine groſſe Menge von einem zuckerſüſſen, wohlriechenden Saft. Er bekömmt im September ſeine völlige Reife.

5) Die Müllertraube. *The black Cluſter or Munier Grape*, hat wolligte Blätter und kurze Trauben, welche mit eyrunden Beeren ſehr dicht beſezt ſind; es können einige davon gar nicht reif werden, weil ſie allzuſehr von den übrigen bedeckt ſind. Dieſe Art wird von vielen Burgunderbeere genennt; ſie wird ohngefähr um die nehmliche Zeit mit der vorhergehenden Art reif.

6) Der weiſſe Muskateller oder der weiſſe Frontignac. *The white Muſcat, the White Frontiniac.*

*) *White Chaſſelas. Royal Muſcadine.* Fr. Chaſſelas blanc, Bar ſur Aube. *Vitis uua perampla, acinis albidis, dulcibus, durioribus. Tournef.* deſſen unſer Verfaſſer nicht erwähnt, ſcheint von dem Chaſſelas doré nicht ſehr verſchieden zu ſeyn. A. d. Ueb.

tiniac. Fr. Muſcat ou Frontignac blanc. *Vitis apiana C. Bauh. Pin. Vitis acinis albis dulciſſimis, Garidel.* hat große, regelmäßige, koniſche Trauben, welche ſich in eine Spitze endigen. Die Beeren liegen dicht an einander und ſind auf der Schattenſeite glänzend grün, auf der andern aber von einer Bernſteinfarbe und mit einem blauen Staube dünne bedeckt. Der Saft hat, wenn die Beeren zur völligen Reife gelangen, einen ganz vortreflichen Geſchmack; jedoch werden ſie bey uns in England ſelten reif.

7) Der rothe Muskateller oder der rothe Frontignac (*The red Muſcat, Red Frontiniac.* Fr. Muſcat ou Frontignac rouge. *Vitis acinis rubris nigricantibus, dulciſſimis, Garidel,* hat lange Trauben, an welchen jedoch die Beeren dünner ſtehen, als wie bey dem weiſſen. Die Beeren ſind groß und rund. Ehe dieſelben reif werden, ſo ſehen ſie grau aus und haben dunkle Streifen, in ihrer völligen Reife aber zeigen ſie eine ziegelrothe Farbe. Ihr Saft hat einen hohen Weingeſchmack. Sie reifen zu Anfang des Octobers.

8) Der ſchwarze Muskateller oder der ſchwarze Frontignac. *The black Muſcat. Black Frontiniac.* Fr. Muſcat noir. Frontignac noir. *Vitis apiana, acino medio ſubrotundo nigricante moſchato, Duham.* Er hat ſchöne große runde Beeren, welche an den Trauben weiter vor einander abſtehen als wie bey dem rothen Frontignac. Die Trauben ſind kurz, die Beeren ſehr ſchwarz und mit einem hochvioletten Staube bedeckt. Der Saft ſchmeckt ſehr vortreflich und weinartig. Er reifet mit der vorigen Art ohngefähr zu gleicher Zeit.

9) Die Blätter des violetten oder blauen Muskatellers, *The violet Muſcat*, gleichen denen vom

weiſſen Frontignac. Dieſer Weinſtock trägt große, etwas lange Beeren, die mit einem hoch violetten Staube bedeckt ſind. Der Saft derſelben iſt zwar nicht vortreflich, jedoch biſamartig und lieblich.

10) Der alexandriniſche Frontiniac oder Muscateller, oder Muſcateller von Jeruſalem. *Alexandrian Muſcat* or *Jeruſalem Muſcat*, hat lange, regelmäßige Trauben, an denen die Beeren gar nicht dicht hängen. Es giebt hiervon zweyerley Sorten, eine mit weißlichten und die andere mit rothen Beeren. Beyde haben einen reichen Weingeſchmack, allein ſie werden ſelten bey uns in England reif.

11) Der rothe und ſchwarze Hamburger oder Warnertraube. *The red and black Hambourg* or *Warner's Grape*, giebt Beeren von mittelmäßiger Größe und große Trauben. Die Beeren ſind von faſt eyförmiger Geſtalt und enthalten einen zuckerſüßen, weinartigen Geſchmack. Dieſe Art erlangt im October ihre Reife.

12) Die St. Peterstraube. *The St. Peter's Grape* or *Heſperian. Vitis, vua perampla, acinis nigricantibus maioribus.* Fr. Gros noir d' Eſpagne. hat tief eingeſchnittene Blätter, die einigermaaßen denen von dem Peterſilienweine gleichen. Die Trauben deſſelben ſind ſehr groß, und die Beeren hochſchwarz, von eyförmiger Geſtalt, groß, und von einem ſchönen Anſehen, allein ihr Saft iſt eben nicht vorzüglich.

Der Wein wächſet von Natur in Frankreich, Spanien, Portugall und vielen andern Ländern, die

mit

mit diesen unter einerley Parallelzirkeln der Breite liegen *).

*) Die vorzüglichsten Arten vom Weinstock, welche in unsern Gegenden gepflanzt zu werden verdienen, sind nach Herrn von Münchhausen, und Beckmann's Angabe (Grundsf. der deutschen Landwirthschaft S. 310.) folgende: 1) Die frühe schwarze Traube (Fr. Morillon hatif. Raisin précoce. Raisin de la Madaleine. *Vitis acino paruo subrotundo, nigricante, praecoci. Duham.*) — 2) Der Gutedel (Chasselas blanc) — 3) Chasselas musqué (siehe oben n. 4.) — 4) Der rothe Muskateller (s. oben n. 7.) — 5) Der schwarze Muskateller (s. oben n. 8.) — 6) Der rothe Treminer. — 7) Der weisse Treminer, welche beyde kleine, sehr süße und dickhäutige Beeren haben. — 8) Der graue Rießling, dieser hat dichte, saftreiche, aber säuerliche Beeren. — 9) Die Petersilientraube. (Engl. *Parsley leaved Grape.* Fr. Ciutat. Ciotat. Raisin d' Autriche. *Vitis laciniosa Linn.* — 10) Der Chasselas doré (s. oben n. 3.) und 11) die Corinthentraube (Corinthe blanc. *Vitis acino minimo rotundo albido, sine nucleis, Corinthiana. Duham.* von der es auch eine rothe Sorte giebt. — Von den verschiednen Sorten der Weintrauben siehe J. C. Nasts vollständige Abhandlung des gesammten Weinbaues. Nürnb. 1766. (von welcher Balthasar Sprengel, Prof. zu Maulbroun der wahre Verfasser ist) und Sebast. Helbling's Beschreibung von den in der Wiener Gegend gemeinen Weintraubenarten, in den Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen B. III. S. 350. und B. IV. S. 83. Siehe auch unsere Zusätze weiter unten. A. d. Ueb.

Sechstes Hauptstück.

Eßbare Steinfrüchte, oder Kernfrüchte.

Erster Abschnitt.

Europäische Steinfrüchte.

1) Amygdalus Persica. *The Peach.* — Fr. Le Pécher. — Pfirschenbaum. Pfirsichbaum.

Amygdalus Persica Nucipersica. *The Nectarine.* — Fr. Amandier Noyer. Brugnons. — Nußpfirschen. Nektarinen.

2) Cornus mascula. *Male Cornel. Cornelian Cherry.* — Fr. Cornouiller. Corneliuskirschenbaum. Hornkirschenbaum.

3) Olea europaea. *Manured Olive.* — Fr. Olivier d' Espagne. — Europäischer Oelbaum oder Olivenbaum. Zahmer Oelbaum.

Olea sylueſtris. *Wild Olive.* — Fr. Olivier sauvage. Wilder Oelbaum oder Olivenbaum.

4) Prunus Armeniaca. *The Apricot.* — Fr. Abricotier. — Aprikosenbaum. Abrikosenbaum. Morellenbaum. Morillenbaum.

5) Prunus auium. — *Wild black Cherry.* — Fr. Merisier. — Waldkirsche. Schwarzer Vogel-

*) Nach dem Linné ist eine Steinfrucht (Drupa) ein pulpöses Frucht- oder Saamenbehältniß ohne Oefnung, welches einen Stein oder Nuß in sich schließt. A. d. Verf.

Vogelkirschbaum. Wilder süßer Kirschbaum.

6) Prunus Cerasus. — *Wild red Cherry.* Fr. Cerisier. — Saurer Kirschbaum. Gemeine saure Gartenkirsche.

7) Prunus domestica. *The Plum-tree.* — Prunier. — Gemeiner Pflaumbaum.

8) Prunus insititia. *The Bullace-tree.* Haberschlehen. Kriechelnbaum. Zahme Schlehen.

9) Rhamnus Zizyphus. *Common Jujube.* — Fr. Jujubier sauvage. Rother Brustbeerenbaum. Jujubenbaum.

1) AMYGDALUS Persica. *The Peach. Linn.* Spec. plant. 676. — Persica molli carne et vulgaris. *Bauh.* Pin. 440. — Fr. Le Pêcher. — Pfirschenbaum. Pfirsichbaum.

Der Pfirschenbaum soll ursprünglich in Europa wachsen, allein es ist nicht bekannt, aus was für einem Theile von Europa er herstammt. Die Blume ist aus fünf stumpfen Blumenblättern zusammengesezt, welche in einem röhrenförmigen Kelche stecken, der fünf stumpfe Abschnitte hat; auch die Staubfäden, welche dünne sind und deren Anzal sich über zwanzig beläuft, sitzen am Kelche fest und sie umgeben einen rundlichten Fruchtknoten, welcher sich in eine rundlichte, fleischigte, gefurchte Frucht verwandelt, worinnen man einen harten Stein antrift. Durch die Cultur sind viele Abarten von dieser Frucht hervorgebracht worden, von denen die folgenden am meisten geschäzt werden.

1) Die frühe weiſſe Pfirſche. *The white Nutmeg.* Fr. Lavant Peche blanche.

2) Die frühe rothe Pfirſche. *The red Nutmeg.* Fr. Lavant Peche de Troyes.

3) Die frühe Purpurpfirſche. *The early Purple.* — Pourprée hative.

4) Die frühe oder kleine Mignonne. Zwotſche. Zwolſche. *The ſmall Mignon.* — Fr. Mignonette. La Double de Troyes.

5) Die weiſſe Magdalene. *The white Magdalen.* — Fr. Madeleine blanche. Melcaton.

6) Die gelbe Alberge. *The yellow Alberge.* — Fr. Alberge jaune.

7) Die Lackpfirſche, groſſer franzöſiſcher Mignon. *The large french Mignon.* Fr. Mignon.

8) Die Chevreuſe. *The beautiful Chevreuſe.* — Fr. Chevreuſe hative. Chevreuſe belle.

9) Die rothe Magdalene. *The red Magdalen.* Madeleine rouge. Montagne. Madeleine de Courſon.

10) Die Kanzlerpfirſche. *The Chancellor.* — Fr. Chanceliere.

11) Die frühe Newingtonpfirſche. *Smith's Newington. The early Newington.* — Fr. Le Pavie blanc.

12) Die Montauban. *The Montauban.* — Fr. Montauban.

13) Die Maltheſer oder italiäniſche Pfirſche. *The Malta.* — Fr. Le Maltha.

14) Die Weinpfirſche. *The Vineuſe.* — Fr. Vineuſe.

15) Die Bellegarde. *The Bellegarde.* — Fr. La Bellegarde. Gallande.

16) Die

16) Die Bourdine. *The Bourdine.* — Fr. Bourdine.

17) Die Purpurpfirſche. Rothe Alberge. — *The Roſſanne.* — Fr. Roſſane.

18 Die Admirable oder frühe Admirable. *The Admirable.* — Fr. L' Admirable hative.

19) Die Newingtonpfirſche *The old Newington.*

20) Die Königspfirſche. — *The Royal.* — Fr. La Royale.

21) Der Rambouillet. *The Rambouillet. Rumbullion.*

22) Die portugieſiſche Pfirſche. *The Portugal.*

23) Die ſpäte Admirable. *The late Admirable.* Fr. L' Admirable tardive.

24) Die Nivette. *The Nivette.* — Fr. Nivette.

25) Die Venusbruſt. *Venus's Nipple. Venus's Breaſt.* — Fr. Le Teton de Venus.

26) Die ſpäte Purpurpfirſche. *The late Purple.* — Fr. Pourprée tardive.

27) *The Perſique.* — Fr. La Perſique.

28) Die Katharinenpfirſche. *The Catharine.* — Fr. La Catharine.

29) Monſtröſe Pavie von Pomponne. *The monſtrous Pavy.* — Fr. Le Pavie rouge de Pomponne.

30) Die Blutpfirſche. Cardinalpfirſche. Betterave. Maulbeerpfirſche. *The bloody Peach.* — Fr. Sanguinolle.

1) Die weiſſe Pfirſche. *The white Nutmeg.* — Fr. L' avant Peche blanche. wird am erſten im Jahre und oft ſchon zu Ende des Julius völlig reif. Die Blätter ſind doppelt ſägeförmig gezähnt, die Blumen groß

und

und von blasser Farbe. Die Frucht siehet weiß aus, und ist klein und rund. Auch das Fleisch ist weiß, es sondert sich von Kerne ab und hat einen zuckersüßen moschusartigen Geschmack,

2) Die frühe rothe Pfirsche. *The red Nutmeg.* — L'avant Peche de Troyes. hat gelblicht grüne Blätter mit geschlängelten Rändern, welche etwas sägeförmig gezähnt sind. Die Blumen sind groß, ausgebreitet und von einer hochrothen Farbe. Die Frucht wird grösser und runder als wie die vorige; an der Sonnenseite zeigt sie eine glänzende Carmoisinfarbe, auf der entgegengesezten Seite aber ist sie mehr gelb. Das Fleisch ist weiß, ausgenommen der zunächst am Kerne liegende Theil desselben, von welchem es sich absondert, und es hat solches einen köstlichen moschusartigen Geschmack. Diese Früchte werden gleich nach der vorhergehenden Art reif.

3) Die frühe Purpurpfirsche. *The early Purple.* — Fr. Pourprée hatiue à grandes fleurs. *Persica, fructu globoso, aestiuo, obscure rubenti; carne aquosa suauissima. Duham.* Hat glatte scharf zugespitzte Blätter. Die Blumen sind groß, ausgebreitet und lebhaft roth. Die Frucht ist groß, rund, und mit einem feinen hochrothen Staub bedeckt. Diese Art hat ein weisses Fleisch, welches zunächst am Kerne roth aussiehet und sie ist mit einem vortreflichen weinartigen Safte erfüllt. Sie erlangt in der Mitte des Augusts ihre völlige Reife.

4) Die frühe oder kleine Mignonne. Trecassine. *The small Mignon.* Mignonette. La Double de Troyen. *Persica aestiua, flore paruo, fructu mediocris crassitici; Trecassina dicta. Duham.* Die Blätter von dieser Art sind etwas sägeförmig gezähnt, und die Blumen

Blumen klein und zusammengezogen. Die Pfirsche ist rund, von mittlerer Größe, auf der nach der Sonne zu gekehrten Seite dunkelroth, auf der andern aber blaßgelblicht. Ihr Fleisch ist weiß, es schälet sich von dem Kern ab, woselbst es roth aussiehet und enthält eine große Menge eines weinartigen zuckersüßen Safts. Sie wird etwas eher als wie die vorhergehende Art reif.

5) Die weisse Magdalene. *The white Magdalen.* — Fr. Melcaton. Madeleine blanche. *Persica, flore magno, fructu globoso compresso, albis carne et cortice. Duham.* Hat lange, glänzende, blaßgrüne, an ihren Rändern tief sägeförmig gezähnte Blätter und das Holz ist mehrentheils bis an das Mark schwarz. Die Blumen sind groß und ausgebreitet, sie blühen zeitig auf und zeigen eine blaßrothe Farbe. Die Früchte sind rund, ziemlich groß, von einer gelblicht weissen Farbe, an der der Sonne ausgesezten Seite sind dieselben etwas mit Roth gestreift. Das Fleisch ist weiß bis an den Kern, von welchem es sich absondert, und der Saft davon ist sehr schmackhaft. Sie wird zu Ende des Augusts reif.

6) Die gelbe Alberge. *The yellow Alberge.* — Fr. Alberge jaune, trägt hochrothe Blumen von mittlerer Größe. Die Pfirsche ist kleiner als wie die vorige, von einer gelben Farbe auf der Schattenseite und auf der Sonnenseite hochroth. Ihr Fleisch siehet gelb, am Kerne aber roth aus und ihr Saft hat einen zuckersüssen und weinartigen Geschmack.

7) Die Lackpfirsche. Große französische Mignonpfirsche. *The great french Mignon.* — Fr. Mignonne. Grosse Mignonne. Veloutée de Merlet. *Persica flore magno, fructu globoso, pulcherrimo*

sature

ſature rubente. Duham. hat große Blätter mit feinen ſägenförmigen Zähnen, und ſchöne rothe Blumen. Die Frucht wird groß und ganz rund; ſie iſt mit einem feinen glänzenden Staube bedeckt, welcher auf der Sonnenſeite bräunlicht roth und auf der andern grünlicht gelb ausſiehet. Das Fleiſch iſt weiß, es ſchälet ſich leicht von der Haut ab und enthält einen häufigen zuckerartigen, wohlſchmeckenden Saft. Dieſe Pfirſche wird um die Mitte des Auguſts reif.

8) Die Chevreuſe. *The beautiful Chevreuſe.* Fr. Chevreuſe hative. Chevreuſe belle. *Perſica flore paruo, fructu aeſtiuo, compreſſo, paullulum verrucoſo. Duham.* hat ganz einfache Blätter und kleine zuſammengezogene Blühten. Die Frucht ſiehet etwas länglicht aus, iſt von mittlerer Größe, an der Sonnenſeite von einer ſchönen rothen Farbe und gelb an der Schattenſeite. Ihr Fleiſch iſt gelblicht, ſchälet ſich von der Frucht ab und enthält einen vortreflichen Saft. Dieſe Art wird etwas ſpäter als wie die vorige reif.

9) Die rothe Magdalenenpfirſche. *The red Magdalen.* — Fr. Madeleine rouge. Madeleine de Courſon. Montagne. — *Perſica flore magno, fructu paullulum compreſſo, cortice rubro, carne venis rubris muricata. Duham.* hat tief ſägeförmig gezähnte Blätter und große ausgebreitete Blühten. Die Frucht iſt groß, rund, und an der Sonnenſeite ſchön roth; das Fleiſch derſelben iſt feſt, weiß, und ſondert ſich von dem Steinkern ab, woſelbſt es ſehr roth ausſieht. Sie enthält einen zuckerartigen Saft und iſt von einem ganz außerordentlich vortreflichen Geſchmack. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

10) Die Kanzlerpfirſche. *The Chancellor.* — Fr. La Chanceliere. hat große, etwas ſägeförmig gezähnte

gezähnte Blätter. Die Pfirsche ist ohngefähr von der Größe der n. 8. beschriebenen Art, jedoch etwas runder. Ihre Haut ist sehr dünne und an der Sonnenseite schön roth gefärbt; ihr Fleisch ist weiß und es zerfließt im Munde; es schälet sich von dem Kerne los und ist mit einem herrlichen und zuckersüssen Saft erfüllt. Sie wird zu der nehmlichen Zeit wie die vorige reif.

11) Die frühe Newingtonpfirsche. *Smith's Newington. The early Newington.* — Fr. Le Pavie blanc.— Die Blätter dieser Art sind sägeförmig gezähnt und die Blumen groß und ausgebreitet. Die Frucht hat eine mittelmäßige Größe und siehet von der Sonnenseite schön roth aus. Ihr Fleisch ist weiß und fest, jedoch an dem Kerne sehr roth, an welchem es dicht anhängt; der Saft desselben ist sehr schmackhaft. Sie reifet zugleich mit der vorigen.

12) Die Montauban. *The Montauban.* — Fr. Le Montauban. ist mit sägeförmig gezähnten Blättern und großen offenstehenden Blumen versehen. Die Frucht wird ohngefähr so groß als wie die vorige; ihre Farbe an der Sonnenseite fällt etwas ins Purpurrothe, auf der entgegengesezten Seite aber siehet sie blaßroth aus. Ihr Fleisch zerschmilzt im Munde und ist auch sogar am Kerne weiß, von welchem es sich absondert. Der Saft hat einen vortreflichen Geschmack. Diese Art reifet etwas eher als wie die vorhergehende.

13) Die Maltheser oder italiänische Pfirsche. *The Malta.* Fr. Le Maltha. hat tief sägeförmig gezähnte Blätter und grosse offenstehende Blühten. Die Frucht ist beynahe rund, an der Sonnenseite schön roth und mit einem höhern Roth marmoriret, an der Schattenseite

aber

aber siehet sie hochgrün aus. Ihr Fleisch ist fein, und weiß, ausgenommen am Steine, woselbst es sich von selbigem absondert und hochroth aussiehet. Der Saft schmeckt ein wenig moschusartig und angenehm. Sie wird zu Ende des Augusts oder zu Anfang des Septembers reif.

14) Die Weinpfirsche. *The Vineuse.* Fr. La Vineuse. trägt große Blätter von hochgrüner Farbe und volle glänzend rothe Blühten. Die Frucht ist rund und von mittlerer Größe, und mit einer dünnen, ganz rothen Haut überzogen. Sie hat ein feines, weisses Fleisch, welches jedoch am Kerne sehr roth aussiehet, und enthält einen häufigen und weinartigen Saft. Sie erlangt in der Mitte des Septembers ihre völlige Reife.

15) Die Bellegarde. *The Bellegarde.* — Fr. La Bellegarde. Gallande. *Persica flore parvo, fructu magno globoso, atro-rubente; carne firma, saccharata Duham.* hat glatte Blätter und kleine zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist sehr groß, rund, und an der Sonnenseite von einer hohen Purpurfarbe. Das Fleisch hat eine weisse Farbe, es schälet sich leicht vom Kerne ab, woselbst es auch sehr roth aussiehet. Ihr Saft ist vortreflich. Sie wird zeitig im September reif.

16) Die Bourdine. *The Bourdine.* — Fr. Bourdin. Narbonne. *Persica flore paruo, fructu globoso, pulcherrimo, atro-rubente. Duham.* hat große, schöne, grüne, glatträndige Blätter und kleine fleischfarbne zusammengezogne Blumen. Die Frucht ist rund, an der Sonnenseite dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, ausgenommen um den Kern herum, wo es hochroth aussiehet; es enthält solches einen herrlichen

und

und weinartigen Saft. Sie wird mit der vorhergehenden Art zu gleicher Zeit reif.

17) Die Purpurpfirsche, rothe Alberge. *The Rossane.* — Fr. Rossana. *Persica flore paruo, fructu magno, carne flaueſcente. Duham.* trägt glatträndige Blätter und kleine zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist etwas länger als die von der n. 6. beschriebenen Art, von der sie von einigen für eine Abart gehalten wird. Ihr Fleisch siehet gelb aus und schälet sich vom Kerne ab, wo es ebenfalls roth ist. Der Saft hat einen schönen weinartigen Geschmack. Sie wird zeitig im September reif.

18) Die frühe Admirable. *The Admirable.* — Fr. L'Admirable hative *Persica flore paruo, fructu magno globoso, dilute rubente; carne firma saccharata. Duham.* hat einfache Blätter und kleine zusammengezogene Blumen von blaßrother Farbe. Die Frucht wird sehr groß und rund, ihr Fleisch ist fest, zerfließend und weiß, sondert sich vom Steine ab und ist an diesem Orte roth. Der Saft hat einen süssen, zuckerartigen, hohen Weingeschmack. Sie wird zeitig im September reif.

19) Die Pfirsche, welche in England *the old Newington*, die alte Newingtonpfirsche genennt wird, hat sägeförmig gezähnte Blätter und grosse offne Blumen. Die Frucht ist groß, auf der Sonnenseite von einem schönen Roth; ihr Fleisch hat eine weisse Farbe und hängt fest an dem Kerne an, woselbst es auch hochroth ist: der Geschmack desselben ist vortreflich. Sie reifet bald nach der vorhergehenden Art.

20) Die Königspfirsche (*The Royal*) trägt glatträndige Blätter und kleine zusammengezogene

Blumen. Die Frucht erreicht ohngefähr die Größe der n. 18. beschriebnen Pfirsche, welcher sie auch ähnlich siehet, nur daß sie mit einigen wenigen Knoten oder Warzen besezt ist. Das Fleisch zeiget eine weisse Farbe, es zerfließt im Munde und ist voll von einem herrlich schmeckenden Safte. Diese Pfirsche sondert sich von dem Kerne ab, woselbst sie ebenfalls hochroth ist. Die Zeit der völligen Reife trift in die Mitte des Septembers.

21) Die Rambouillet, (*The Rambouillet* or *Rumbullion*) kömmt in Ansehung der Blätter und Blumen mit der n. 20. beschriebenen Art überein. Die Frucht derselben fällt mehr rund als lang aus, sie hat eine mittlere Größe und wird durch eine Furche tief getheilet. An ihrer Schattenseite siehet sie glänzend gelb aus. Das Fleisch, welches im Munde zerfließt, und eine gelbe Farbe zeiget, sondert sich vom Kerne ab, woselbst es hochroth ist. Ihr Saft ist schmackhaft und weinartig. Sie reifet zugleich mit der vorhergehenden Art.

22) Die portugiesische Pfirsche, (*The Portugal*) hat glatträndige Blätter und große ausgebreitete Blumen. Die Frucht ist groß, gefleckt, und auf der Sonnenseite von einem schönen Roth. Sie hat ein festes weisses Fleisch, welches am Kerne fest anhängt und daselbst roth ist. Der Kern ist klein und mit tiefen Furchen durchzogen, und der in ihr enthaltene Saft sehr wohlschmeckend und zuckerartig. Sie kömmt gegen das Ende des Septembers zur Reife.

23) Die späte Admirable, (*The late Admirable*, Fr. L'Admirable tardive) hat sägeförmig gezähnte Blätter und bräunlich rothe, kleine, zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist ziemlich groß

und

und rund, und auf der Sonnenseite glänzend roth, mit einem hellern Roth marmorirt. Das Fleisch zeiget eine grünlicht weisse Farbe, und sitzt fest am Kerne an, woselbst man verschiedne rothe Adern bemerkt. Der Geschmack ist lieblich und weinartig. Sie erlangt um die Mitte des Septembers ihre völlige Reife.

24) Die Nivette, (*The Nivette*) hat sägenförmig gezähnte Blätter und kleine zusammengezogne Blumen. Die Frucht ist groß und rundlicht, sie siehet auf der Sonnenseite glänzend roth und auf der entgegengesezten blaßroth aus. Sie hat ein grünlicht gelbes Fleisch, und dieses sondert sich vom Kerne ab, wo es sehr roth aussiehet, und ist mit einem häufigen schmackhaften Safte durchdrungen. Sie reifet um die Mitte des Septembers.

25) Die Venusbrust, (*Venus's Nipple* or *Venus's Breast*. Fr. Le Teton de Venus) hat fein gezähnte Blätter und rosenfarbne, kleine zusammengezogene Blumen mit karminrothen Rändern. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und mit einer Erhabenheit versehen, welche einer Brustwarze gleichet. Ihre Farbe siehet auf der von der Sonne gefärbten Seite mattroth und auf der entgegengesezten strohfärbig aus. Das Fleisch ist schmelzend, weiß, sondert sich vom Kerne ab, wo es eine rothe Farbe zeigt, und der darinnen enthaltene Saft ist lieblich und zuckerartig. Sie reifet spät im September.

26) Die späte Purpurpfirsche, (*The late Purple*. Fr. Pourprée tardive.) hat große sägeförmig gezähnte, verschiedentlich zusammengedrehte Blätter, und kleine zusammengezogene Blühten. Die Frucht ist rund, groß, auf der gegen die Sonne gekehrten

kehrten Seite von einer dunkelrothen, und auf der andern von einer gelblichten Farbe. Ihr Fleisch zerfließt auf der Zunge, ist weiß, und gehet vom Kerne ab, wo es roth aussiehet; der Saft desselben ist süß und wohlschmeckend. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

27) Die **Persique**, (*The Persique.* Fr. La Persique) hat grosse, sehr tief gezähnte Blätter und kleine zusammengezogene Blumen. Die Frucht ist groß, länglicht und an der Sonnenseite von einer schönen rothen Farbe; das Fleisch derselben ist fest, weiß, jedoch um den Kern herum roth, saftig und von einem hohen lieblichen Geschmack. An dem Stengel bemerkt man oft über der Frucht eine kleine knotigte Hervorragung. Sie wird spät im September reif.

28) Die **Katharinenpfirsche**, (*The Catharine.* Fr. La Catharine) hat Blätter ohne Einschnitte und kleine Blumen. Die Frucht ist groß, rund, und an der Sonnenseite sehr dunkelroth; das Fleisch derselben ist weiß, feste, dicht, am Kern anhängend und um diesen leztern hochroth. Sie hat einen schönen und angenehmen Geschmack, und reifet zeitig im October.

29) Die **monströse Pavie von Pomponne**, (*The monstrous Pavy*, Fr. Le Pavie rouge de Pomponne. Pavie monstrueux. Pavie camu. *Persica flore magno, fructu maximo pulcherrimo, carne dura, nucleo adhaerente. Duham.*) hat große, mit sehr kleinen sägeförmigen Zähnen besezte Blätter, und große, jedoch ziemlich zusammengezogene Blüthen. Die Frucht ist rund und sehr groß; ein Umstand, der zu ihrem Nahmen Anlaß gegeben hat. An der Sonnenseite siehet sie schön roth und an der Schattenseite grünlicht weiß aus. Das Fleisch ist weiß, zerschmelzend, fest am

Kerne

Kerne ansitzend und an diesem lezten Orte von hochrother Farbe. Sie enthält einen sehr häufigen Saft, welcher bey trockner Witterung, zuckersüß, weinartig und angenehm schmeckt. Sie reifet gegen das Ende des Octobers.

30) Die Blutpfirsche. Cardinalpfirsche. Betterave. Maulbeerpfirsche. (*The bloody Peach.* — Fr. Sanguinolle.) hat ziemlich große sägeförmig gezähnte Blätter, welche im Herbst eine rothe Farbe annehmen. Die Frucht ist von mittlerer Grösse, die Haut derselben über und über von einem matten Dunkelroth, und das Fleisch bis auf den Kern roth. Die Frucht ist nur trocken, und der Saft ziemlich scharf und bitterlich. In England wird diese Art selten ganz reif, indessen verdient sie dem ohnerachtet gepflanzt zu werden, weil die Früchte derselben gut zu backen, und mit Zucker einzumachen sind *).

*) Die jungen Blätter des Pfirschbaums theilen der Milch, wenn sie damit gekocht werden, so wie die Kirschlorbeerblätter, einen Mandelgeschmack mit; es sollen die Pfirschblätter jedoch eben so schädlich seyn, als wie die vom Kirschlorbeer. — Die Pfirschen selbst werden mehrentheils roh gegessen; ihres vielen Safts wegen sind sie weder zum Kochen, noch zum Backen, noch zum Einmachen gut zu gebrauchen. In Frankreich werden einige Arten, vorzüglich Le gros Pavie de Pomponne (s. oben n. 29.) in Essig, so wie die Essiggurken eingelegt. Diejenigen Sorten, welche roh zu essen, zu herbe und sauer und nicht zu mürbe sind, können wie eine Compote bereitet und frisch gegessen werden. Zum Einmachen mit Zucker nimmt man solche, welche noch nicht ganz reif sind. — Der zu häufige Genuß der Pfirschen kann, ihres auflösenden und kühlenden Safts wegen, bey schwächlichen Personen Blähungen, Durchfälle und andere deraleichen Beschwer-

AMYGDALVS persica, Var. β. Nucipersica. *The Nectarine. Linn.* Spec. plant. 676. — Nucipersica, quae nucum iuglandium faciem repraesentat. *Bauh.* Pin. 440. — Fr. Amandier Noyer. Brugnons. — Die Nußpfirsche. Nektarine. Glatte Pfirsche.

Linné macht die Nußpfirsche um deswillen zu einer Abart der Pfirsche, weil die glatte Haut derselben ursprünglich etwas bloß zufälliges ist. Es werden anjezt viele Abänderungen davon gezogen, von denen die nachfolgenden in England gepflanzt und am meisten geschätzt werden.

1) *The Elruge.*
2) Die Newington Nektarine. *The Newington.*
3) Die scharlachfarbne Nektarine. *The Scarlet.*
4) Die römische rothe Nektarine. *The Roman.*
5) *The Murrey.*
6) Die italiänische Nektarine. *The Italian Nectarine.*
7) Die goldfarbige Nektarine. *The Golden Nectarine.*
8) Die Tempelsnektarine. *The Temples Nectarine.*

1) *The*

Beschwerden hervorbringen; zuträglicher ist ihr Genuß gallenreichen Personen: daher empfiehlt van Swieten bey Gallenkrankheiten die in Gerstenwasser abgekochten Pfirschen. — Die Pfirschkerne werden roh gegessen, oder man bereitet aus denselben mit Wasser eine Emulsion. Der über diese Kerne abgezogne Branntewein wird Persico genennet. — Die vorzüglichsten Arten der Pfirschen sind: Die frühe Purpurpfirsche, die Lackpfirsche, die Zwolsche Pfirsche, Rosanne, weisse und rothe Magdalene, Bourdine, Chevreuse, die Kanzlerpfirsche, Bellegarde, Rambonillet und Nivette. A. d. Ueb.

1) *The Elruge*, hat große sägeförmig gezähnte Blätter und kleine Blumen. Die Frucht erlangt eine mittlere Größe, sie bekömmt auf der nach der Sonne gekehrten Seite eine dunkel purpurrothe und auf der entgegengesezten eine grünlicht gelbe Farbe. Das Fleisch löset sich vom Kerne ab und hat einen gelinden, angenehmen, zerfliessenden Saft. Sie wird zeitig im August reif.

2) Die Newington Nektarine, *The Newington*, hat sägeförmig gezähnte Blätter und große offenstehende Blumen. Die Frucht wird ziemlich groß und sie zeiget auf der Sonnenseite ein schönes Roth, auf der andern aber eine glänzend gelbe Farbe. Das Fleisch sizt am Kerne fest an und ist daselbst hochroth; der Saft hat einen herrlichen Geschmack. Die Zeit ihrer Reife fällt gegen das Ende des Augusts.

3) Die scharlachfarbne Nußpfirsche, (*The Scarlet*,) ist vielmehr kleiner als wie die vorhergehende Art; sie hat an der Sonnenseite eine schöne Scharlachfarbe, die auf der entgegengesezten Seite in eine blaßrothe ausartet. Sie wird mit der vorigen beynahe zu gleicher Zeit reif.

4) Die römische rothe Nußpfirsche. (*The Roman* or *Cluster red Nectarine*) hat ungezähnte Blätter und große Blumen. Ihre Frucht ist groß, nach der Sonnenseite zu hochroth gefärbt, auf der Schattenseite aber gelblicht. Sie hat ein festes, am Kerne anhängendes Fleisch, woselbst es so wie an den meisten andern Orten roth aussiehet. Sie enthält viel Saft und hat einem herrlichen Geschmack. Die Zeit ihrer Reife fällt um das Ende des August.

5) *The Murrey*, ist eine Frucht von mittler Grösse; an der Sonnenseite siehet dieselbe schmuzig roth,

und an der Schattenseite gelblicht aus. Sie hat ein festes und noch ziemlich schmackhaftes Fleisch. Sie wird zeitig im September reif.

6) Die italiänische Pfirsche, (*The Italian Nectarine*) hat glatte Blätter und kleine Blumen. Die Frucht ist an der Sonnenseite roth und an der entgegengesezten gelblicht; ihr Fleisch ist fest und hängt fest am Kern an, woselbst es roth aussiehet. Hat diese Frucht ihre vollkommne Reife erlangt, welches zeitig im September geschiehet, so hat sie einen vortreflichen Geschmack.

7) Die goldfarbige Nußpfirsche, (*The golden Nectarine*) siehet an der Sonnenseite schön roth, und an der andern glänzend gelb aus. Ihr Fleisch ist sehr gelb, und sitzt fest am Kerne an, wo es blaßroth aussiehet; sie hat einen guten Geschmack und reifet im September.

8) Die Tempelsnektarine, (*The Temples Nectarine*) ist von einer mittlern Grösse, an der Sonnenseite schön roth und an der andern gelblicht grün gefärbt. Ihr Fleisch ist um den Kern herum weiß, und es sondert sich von selbigem ab. Sie wird im September reif und hat einen ziemlich stark stechenden Geschmack. —

Die Pfirschen und Nektarinen sind gesunde Früchte, welche den Magen gelinde zusammenziehen, wenn man sie zu der Zeit ißt, wenn sie nicht allzu teig sind *). — Aus den Pfirschblühten wird in den Apotheken

*) Die Nußpfirschen oder Nektarinen pflegt man nicht eher zu essen, als bis sie sich selbst lösen und vom Baume abfallen; sodann sind sie unten am Stiele welk und runzlicht, inwendig aber gelb und sie haben einen herrlichen Weingeschmack. Zum Kochen und Einmachen aber schicken sie sich noch weniger, als wie die gewöhnlichen Pfirschen. A. d. Ueb.

theken ein vortrefflicher Syrup für Kinder bereitet, welcher denselben ein gelindes Brechen und Purgieren erreget.

2) CORNVS mascula. *Cornel-tree. Cornelian Cherry. Male Cornel. Linn.* Spec. plant. 171. — Cornus sylvestris mas. *Bauh.* Pin. 447. — Fr. Cornouiller. — Corneliuskirschenbaum. Cornelbaum. Hornkirschenbaum. Horlitzenbaum. Horlskenbaum.

Dieser Baum wächset in Gehölzen und an Zäunen in Oesterreich wild. Es ist ein strauchigter Baum, der sich in viele, mit einer rauhen Rinde überzogene Zweige unregelmäßig vertheilet; diese breiten sich weit aus und sind mit eyformigen, an ihren Rändern ungezähnten, scharf zugespitzten und mit Rippen versehenen Blättern besezt. Die Blumen brechen im Frühling, noch vor den Blättern, an den Enden der Zweige in abgesonderten Dolden, hervor. Die Blumen sind klein und gelblicht; jede derselben ist aus vier Blumenblättern, vier Staubfäden, welche länger sind als wie die Blumenblätter und einer Fruchtröhre zusammengesezt. Der Fruchtknoten, welcher unter der Blume seinen Sitz hat, ist rund, und vergrössert sich in eine mit einem Nabel versehene eyrunde Beere, welche eine zweyzelligte Nuß enthält *).

*) Die unreifen grünen Früchte werden mit würzhaften Kräutern in Salzwasser eingelegt und wie Oliven gegessen. Die reifen macht man mit Zucker oder Honig ein, oder gebraucht sie zu Gallerten und bereitet auch durch die Gährung einen Wein aus denselben. — Die jungen Blätter dieses Baums können, wenn man sie im Schatten trocknet, als der gemeine Thee gebraucht werden, den sie an Annehmlichkeit noch übertreffen sollen. A. d. Ueb.

3) OLEA europaea. *Manured Olive.* *Linn.* Spec. plant. 11. — Olea ſatiua. *Bauh.* Pin. 472. — Fr. Olivier d'Eſpagne. — Europäiſcher Oelbaum oder Olivenbaum. Zahmer Oelbaum.

Olea ſylueſtris. *Wild Olive.* — Fr. Olivier ſauvage. — Wilder Oelbaum. Wilder Olivenbaum.

Es iſt dieſes ein immer grünender Baum, welcher in Oeſterreich (auch in Aſien) wild wächſet, der aber auch in Frankreich, Spanien, Portugall und Italien gepflanzet wird. Er iſt ſehr ſtrauchigt und treibt oft aus einer Wurzel verſchiedene Stämme, obgleich auch zuweilen nur ein einziger Stamm in die Höhe ſteiget. Die Zweige des Oelbaums ſind rundlicht und mit ſpießförmigen Blättern beſezt, welche von einer glänzend grünen Farbe ſind und einander entgegengeſezt ſtehen. Die Blumen brechen in kleinen Bündeln an den Blätterſtielen hervor; ſie ſind weiß, röhrenförmig und an den Rändern mit fünf Einſchnitten verſehen. Jede Blume enthält zween Staubfäden, welche viel kürzer als wie das Blumenblatt ſind, und eine dünne, oben mit einer einfachen Narbe beſezte Fruchtröhre. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Geſtalt; er verwandelt ſich in eine eyrunde Pflaume von der Größe eines Taubeneyes und bekömmt, wenn er reif iſt, eine grünlicht ſchwarze Farbe.

Dieſe Pflaumen, oder die ſogenannten Oliven werden in Frankreich eingemacht, nach verſchiedenen Theilen von Europa verſendet*). Allein es ſind dieſelben ein ſehr

*) In Frankreich werden die Oliven folgendergeſtalt eingemacht. Man legt ſie wenn ſie noch grün und unreif

sehr unbedeutendes Gewürze, denn das in ihnen enthaltene häufige Oel erschlaft leicht den Magen. — Die Oliven sind ihrer Güte, Grösse und Farbe nach sehr vielen Abänderungen unterworfen, welche sich nach dem Boden und Klima, wo diese Bäume gepflanzt werden, richten. Die in Italien gezogenen Oliven sind die kleinsten; sie haben fast gar keinen Geschmack und verdienen daher wenig Aufmerksamkeit. Die spanischen sind zwar die größten; allein ihr Geruch und Geschmack ist ranzigt und unangenehm. Die in der Provence gezognen fallen ihrer Größe nach zwischen die beyden vorerwähnten Sorten; sie haben einen angenehmen Geschmack, geben ein vortreffliches Oel und haben, wenn sie eingepöckelt sind, einen weit bessern Geschmack als die übrigen.

Der größte aus den gepflanzten Oliven zu ziehende Vortheil bestehet in der Menge des aus der Frucht gepreßten Oels oder des sogenannten Baumöls, davon man dreyerley Sorten hat. Das reinste und beste (oder das sogenannte Jungfernöl) ist dasjenige, welches

unreif sind, vier und zwanzig Stunden lang in eine Lauge von ungelöschtem Kalch und Eichenasche; hierauf werden sie neun Tage lang und drüber in süßes Wasser gelegt und man gießt täglich frisches Wasser so lange darauf, bis ihr herber Geschmack verlohren gehet. Endlich legt man sie in Salzwasser ein und packt sie mit Salz, Fenchel und Corinthen in Fässer. — Einige nehmen, nachdem die Oliven eine Zeitlang in Salzwasser gelegen haben, den Stein davon heraus und stecken statt desselben die Frucht von einer Kaper hinein, welches der Appetit stärker reitzen soll. — Die reifen Oliven können auch ohne weitere Zubereitung mit Salz und Pfeffer gegessen werden. **A. d. Ueb.**

welches durch ein sehr gelindes Auspressen erhalten wird; dasjenige, was dem erstern an Güte am nächsten kömmt, wird aus den nehmlichen Oliven durch ein stärkeres Pressen und eine gelinde Wärme erhalten; das letztere und schlechteste bekömmt man, wenn das nehmliche Verfahren noch stärker wiederholt wird. Die große Nuzbarkeit dieses Oels ist sattsam bekannt. (siehe die Zusätze.)

4. PRVNVS armeniaca. *The Apricot, Apricock. Linn.* Spec. plant. 679. — Mala armeniaca maiora. *Bauh.* Pin. 442.— Fr. Abricotier.— Apricosenbaum. Morellenbaum. Amarelbaum. Moletten.

Es ist nicht bekannt, in welchem besondern Lande dieser Baum von Natur wächset. Er erlangt eine ziemliche Größe und ist mit weit sich ausbreitenden Aesten versehen, aus denen fast herzförmige Blätter hervorkommen. Die Blumen stehen auf sehr kurzen Stielen und sind aus fünf rundlichten Blumenblättern, welche zwanzig oder mehrere Staubfäden umgeben, und einer Fruchtröhre zusammengesezt. Die Abänderungen dieser Frucht *), welche insgemein auf die Tafeln gesezt werden, sind: 1) Die

*) Der Herr von Münchhausen nimmt nur vier Spielarten davon an, welche bey uns gepflanzt zu werden verdienen: Er nennt sie: 1) die frühreife Aprikose, (Fr. Abricot précoce. Abricot hatif musqué. *Armeniaca fructu paruo rotundo, partim rubro, partim flauo praecoci. Duham.*) welche mit der *Masculine* unsers Verfassers übereinzukommen scheint. 2) Die Orangenaprikose. 3) Die weisse, welche bey uns trocken und wenig schmackhaft ist, auf die man aber in Frankreich viel hält; und 4) die große Aprikose, welche ein dunkelgelbes Fleisch und einen langen und platten Stein von süßem Geschmack

1) Die männliche Aprikose. (*The Masculine.*)
2) Die Orangen Aprikose. (*The Orange.* Fr. L' Abricot d' Hollande.)
3) Die algierische Aprikose. (*The Algier.*)
4) Die römische Aprikose. (*The Roman.*)
5) Die türkische Aprikose. (*The Turkey.*)
6) Die Alberge. (*The Alberge.*)
7) Die Bredaische Aprikose. (*The Breda.*)
8) Die Brüsselsche Aprikose. (*The Brussels.*)

1) Die männliche Aprikose, (*The Masculine*) ist eine kleine rundlichte Aprikose, welche an der der Sonne ausgesezten Seite roth, und an der andern grünlicht gelb aussiehet. Sie trägt eine unzälbare Menge Blumen und wird unter allen Arten am ersten reif.

2) Die Orangen- oder holländische Aprikose, (*The Orange.* — Fr. L' Abricot de Hollande. L' Abricot d'Orange. Amande Aveline. *Armeniaca fructu paruo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum simul et auellaneum saporem referente. Duham.*) trägt eine größere Frucht als wie die vorige, die, wenn sie reif ist, eine hochgelbe Farbe zeiget. Das Fleisch dieser Aprikose ist eben nicht delikat, und um deswillen gebraucht man sie vornehmlich zu Torten, (und zum Einmachen; sie hat den süssesten Kern.)

3) Die algierische Aprikose, (*The Algier*) hat eine eyrunde an den Seiten ein wenig zusammengedrückte Gestalt. Sie siehet gelb oder strohfarben aus,

Geschmack hat. — Die schwarze oder sibirische Aprikose (*Prunus sibirica Linn.*), von der nur die Kerne in Siberien gegessen werden, scheint einigen die wilde oder ursprüngliche Aprikosenart zu seyn. A. d. Ueb.

aus, wenn sie reif ist. Ihr Fleisch ist trocken und von schlechtem Geschmack.

4) Die römische Aprikose, (*The Roman*) hat eine größre Frucht als wie die vorige, sie ist aber nicht ganz so glatt, als wie dieselbe. Ihrer Farbe nach fällt sie etwas tiefer aus, allein ihr Fleisch ist nicht so trocken und mehr schmackhaft.

5) Die türkische Aprikose, (*The Turkey*) ist rund und grösser als jede der vorhergehenden. Auch ihr Fleisch ist fester und von einem feinern Geschmack.

6) Die Alberge, (*The Alberge*) ist eine kleine zusammengedrückte Frucht von gelber Farbe auf der Sonnenseite, welche auf der entgegensezten in ein grünlichtes Gelb übergehet.

7) Die bredaische Aprikose, (*The Breda*) ist die beste unter allen diesen Arten. Sie ist groß, rundlicht, äusserlich von einer hochgelben und innerlich von einer goldgelben Farbe. Ihr Fleisch ist weich und voll von einem wohlschmeckenden Safte. Der Kern in dieser Aprikose ist größer und runder, als in den übrigen Arten.

8) Die Brüsselsche Aprikose, (*The Brussells*) hat eine mittlere Grösse und eine etwas ovale Gestalt. Auf der Sonnenseite siehet sie roth aus und hat viele dunkle Flecke; auf der Schattenseite aber zeiget sie eine grünlicht gelbe Farbe. Ihr Fleisch ist fest und von einem sehr guten Geschmack. Sie wird unter allen Aprikosen am spätesten reif *).

5) PRV-

*) Die Aprikosen können frisch und gekocht gegessen werden. Die Orangen-Aprikose läßt sich im Ofen wie die Prunellen trocknen, und sodann zum Gebrauch aufbe-

5) PRVNVS auium. *Wild black Cherry.* Prunus vmbellis ſeſſilibus, foliis ouato-lanceolatis conduplicatis ſubtus pubeſcentibus. *Linn.* Spec. plant. 680. 680. — Fr. Meriſier. — Waldkirſche. Schwarzer Vogelkirſchbaum. Wilder ſüßer Kirſchbaum. Twiſelbeeren. Rasbeeren.

Dieſer Kirſchbaum wächſet in den Wäldern in England (überhaupt im nördlichen Europa) wild, woſelbſt er eine anſehnliche Höhe erreichet. Er treibt viele ſich ausbreitende Aeſte, deren Zweige mit ovalen gezähnten Blättern verſehen ſind, die ſich in eine flache ſpießförmige Spitze endigen und von purpurfarbnen Stielen unterſtüzt werden, an denen ſich zween linienförmige gezähnte Blattanſätze (Stipulae) oder Blätter befinden. Die Blätter ſind an ihrer Unterſeite wolligt, und es laufen auf denſelben viele hervorragende Rippen meiſtens nach dem Rande zu. Die Blumen kommen in anſitzenden Dolden auf langen purpurfarbnen Stielen, und größtentheils ihrer drey zuſammen, aus der Mitte verſchiedner kleiner, ſchuppigter, eyrun-

der

aufbewahren. — Durch das Einmachen mit Zucker wird der Geſchmack dieſer Früchte ſehr erhöhet; auch die getrockneten Aprikoſen können eingemacht werden. Man pflegt ſie auch zu einer dicken Marmelade einzukochen, die man in Torten bäckt. — In einigen Gegenden in Frankreich kocht man ſie in Branntewein mit Zucker ein, oder man gießt Milch darüber, ſetzt ſie in einem Backofen, trocknet ſie hierauf und packt ſie in Schachteln ein. (Siehe Hausvater B. III. S. 373. f.) — Die ſüßen Aprikoſenkerne werden wie Mandeln gegeſſen; die bittern aber zur Bereitung des Rataſia mit gebraucht. A. d. Ueb.

der *), hohler Blätter hervor, deren obere Fläche mit kurzen Haaren, so wie die Blätter von dem Sonnenthau (Drosera rotundifolia *Linn.*), besezt ist. Diese dienen der Dolde zur Hülle. Jede Blume ist aus fünf weissen länglichten abgeschnittenen Blumenblättern zusammengesezt, welche sich in einen kleinen glatten Kelch einsenken; dieser bestehet aus fünf spizigen Abschnitten, welche sich nach dem Blumenstiel zurückkehren und an der Einsenkung der Blumenblätter eine glänzende Purpurfarbe zeigen. Die Früchte sind klein, beynahe eyförmig, fast schwarz, wenn sie reif sind, und enthalten einen großen, mit dem Fleische verwachsenen Stein, und einen dicken süßen Saft, nach dem die Vögel gelüsten und die Früchte verderben. Man bedient sich dieser Kirschen vorzüglich zur Bereitung des Kirschbranntweins, (auch kann man durch die Gährung einen angenehmen und starken Wein daraus verfertigen).

Man findet noch eine Art, welche in einigen Wäldern in Norfolk wächset, und die eine Abänderung hiervon zu seyn scheinet. Ihre Blätter sind kleiner, mit feinern sägeförmigen Zähnen umgeben, nicht ganz so wolligt an der Unterseite, allein die Blattansätze und Blätter der Hülle sind von der nehmlichen Gestalt, und die innere Seite der leztern sind ebenfalls so haarigt. Die Blumen sind groß, die Früchte klein, roth, eyrund und bitterlich.

Die Pflanzgärtner säen die Kirschen von den Vogelkirschen aus, um Stöcke zu erhalten, die übrigen Arten der Kirschen darauf einzuimpfen oder zu pfropfen;

*) Einige davon, sowohl in dieser als in den folgenden Arten, sind oft in drey Lappen eingeschnitten. A. d. Verf.

pfen; und man glaubt insgemein, daß die schwarze Corone, (*Black Corone*) die einzige Gartenabänderung ist, welche durch das Aussäen der Kerne erhalten wird.

In den Apotheken wird ein aus den schwarzen Vogelkirschen bereitetes Wasser aufbewahret, das die Ammen als ein Mittel gegen die Zuckungen den Kindern geben; allein man hat dasselbe aus guten Gründen anjezt bey Seite gesezt: denn es haben Versuche gezeiget, daß das aus den Kernen dieser Kirschen verfertigte Wasser die Thiere sehr geschwind vergiftet, und da das in den Apotheken bereitete Wasser ebenfalls etwas von der schädlichen Eigenschaft der Kerne, obgleich wahrscheinlicher Weise in einem geringen Grade in sich enthält, so kann doch die Menge desselben hinreichend seyn, die zarten Nerven der Kinder anzugreifen und die Krankheit erschweren, gegen welche dieses Wasser als ein Heilmittel gebraucht wurde.

6) PRVNVS Cerasus. *Wild red Cherry.* — Prunus vmbellis subsessilibus, foliis ouato-lanceolatis conduplicatis glabris. *Linn.* Spec. plant. 679. — Fr. Cerisier. — Gartenkirschbaum. Saurer Kirschbaum. Gemeine saure Gartenkirsche.

Auch dieser Kirschbaum wächset in unsern Wäldern und an Zäunen wild. (Tournefort hat ihn in den Wäldern um das schwarze Meer wildwachsend gefunden). Er ist viel kleiner als wie der vorige, und die Bündel der Blumen und Blätter ruhen auf kurzen holzigten Stielen. Die Blätter sind ohngefähr halb so groß als wie die vom Vogelkirschbaume, sie laufen nach den Stengel zu spitziger aus und sehen glatt und glänzend an ihrer untern Seite aus; die auf denselben

befindlichen Rippen ragen weniger hervor, und es sind dieselben mit einigen wenigen weißlichten Haaren besezt. Von den Blumen kommen gemeiniglich ihrer vier oder fünfe zusammen hervor, welche auf glatten, kurzen und glänzend grünen Stielen stehen. Die Abschnitte des Kelchs sind stumpf, und die Blumenblätter rundlicht; diese leztern sind selten abgeschnitten. Die Blätter der Hülle sind kurz, an ihrer äußerlichen Seite glatt polirt und an der innern etwas weniges haarigt. Die Früchte sind rund, roth, ziemlich groß, und von einem sauern Geschmack. Hudson (Flora Anglica) hält anjezt den schwarzen Vogelkirschbaum vor eine blosse Abänderung von der hier erwähnten Art; allein wenn auf die von mir gegebne Beschreibung Rücksicht nimmt, so wird man leicht einsehen, daß dieser Naturforscher irrt, und sich völlig überzeugen, daß dieses zwo ganz verschiedene Arten sind.

Linné und andere neuere botanische Schriftsteller haben angenommen, daß dieser saure Kirschbaum der Stammvater aller übrigen gezogenen Kirschbäume, bis auf die schwarze Corone, (*Black Corone*) sey. Was aber die besagten Verfasser zu dieser Muthmaßung bewogen habe, läßt sich schwerlich errathen, da verschiedene Arten von den Gartenkirschen mehr von den ursprünglichen Eigenschaften des Vogelkirschbaums als des Gartenkirschbaums (*Cerasus*) an sich haben, zumal da die Blutherzkirsche, die weisse, die schwarze, und die Ochsenherzkirsche, ihren Blättern, Blühten und Hüllen (Involucra) nach, nur sehr wenig von denenjenigen verschieden sind, die man an dem Vogelkirschbaum in seinem wilden Zustande wahrnimmt. Ob der Boden, die Lage, oder die beständige Inoculation auf Stämme, die aus den Kernen der leztern Art gezogen worden sind, einigen Einfluß auf die Entstehung dieser Aehnlichkeit haben mögen,

mögen, läßt sich nicht mit Gewißheit bestimmen; sind es aber verschiedene besondere Arten, warum sollte nicht die eine eben so gut Abarten hervorbringen können, als wie die andere? — Es folgen hier die Namen derjenigen Sorten von Kirschen, welche gemeiniglich in England gepflanzt werden.

1) Die zeitige Maykirsche. *The early May Cherry.* — Fr. Cerise hative.
2) Die Mayherzogskirsche. *The May Duke.* — Fr. Le Duc de May.
3) Die Erzherzogskirsche. Portugiesische Griotte. *The Archduke.* — Fr. Cerise de Portugal. Royale de Hollande.
4) *The Holman's Duke.*
5) Die weisse spanische Kirsche. *The white Spanish.*
6) Die gelbe spanische Kirsche. *The yellow Spanish.*
7) Die weisse Herzkirsche. *The white Heart.* — Fr. Guigne grosse blanche.
8) Die schwarze Herzkirsche. *The black Heart.* — Fr. Guigne noire.
9) Die rothe Herzkirsche. *The red Heart.*
10) Die Ochsenherzkirsche. *The Ox Heart.*
11) Die Blutherzkirsche. *The bleeding Heart.*
12) *The Harrison's Heart.*
13) *The Tradescant's Cherry.*
14) Die spate Erzherzogskirsche. *The late Archduke.*
15) Die Lukewardkirsche. *The Lukeward.*
16) *The Red* or *Kentish.*
17) Die schwarze Corone. *The black Corone.*
18) *The large Mazard.*
19) Die fleischfarbne Kirsche. *The Carnation.*
20) Die Maulbeerkirsche. *The Morello.*

Die Früchte der mehresten dieser Abarten sind zur Gnüge bekannt; ich übergehe daher die besondere Beschreibung derselben mit Stillschweigen.

Zusatz des Uebersetzers.

Die bey uns in Deutschland vorkommenden Kirschen lassen sich unter die vier folgenden Hauptsorten bringen.

1) Die schwarzen süßen Kirschen, von denen es zweyerley Arten giebt. Die erste Art nennt man schwarze Kirschen, oder Weichseln; sie sind saftig, weich, von runder Gestalt und enthalten einen runden Kern; sie scheinen von der Vogelkirsche (*Prunus auium Linn.* s. oben S. 351.) herzustammen.— Die andere Art, welche eine lange und herzförmige Gestalt und ein härteres Fleisch haben, sind die schwarzen Herzkirschen, von denen sich die Knorpelkirschen, deren Fleisch noch härter ist, unterscheiden.

2) Die weissen Kirschen; von diesen giebt es ebenfalls runde, welche man weisse Kirschen, und lange herzförmige, welche man weisse Herzkirschen nennt.

3) Die sauren Kirschen; diese sind kugelrund und fast schwarz; sie enthalten unter einer dicken Schaale einen dunkelrothen sauren Saft, und in dem Fleische derselben liegt ein runder, etwas plattgedrückter Kern. Man pflegt die sauren Kirschen der Größe und dem Geschmack nach in die kleinen sauren oder Bloderkirschen, welche einen sehr sauren, etwas zusammenziehenden Geschmack haben, und in die Amarellen, Ammern oder Morellen einzutheilen; die leztern sind groß, saftig, von einer rothen Farbe, die

bis

bis ins Schwarze übergehet, und von einem feinen säuerlicht süßen Geschmack.

4) Die Glaskirschen (*Pr. Cerasus Iuliana Linn.*) sind fast durchsichtig, rund, etwas plattgedrückt, mit einer rothen Schaale umgeben, und enthalten einen weissen süßlichten Saft.

Außer diesen Sorten verdienen noch bemerket zu werden: 1) die Bouquetkirsche (La Cerise à bouquet *ou* à brochets. *Cerasus racemosa uno pediculo plura C. B.*) hat gefüllte Blumen und verschiedene Staubwege, durch deren jeden ein besonderer Fruchtknoten befruchtet wird, so daß bisweilen an einem Stiele zwey, drey und mehrere Kirschen zur Reife kommen. — 2) Bey der stets blühenden Kirsche, (La Cerise à grappes. *Cerasus semper florens*) wächset die Blumenknospe in ein zartes unterwärts hängendes Reiß aus, an welchem die Blumen einzeln nach einander bey jeder Knospe hervorkommen und auf diese Art hinter einander reif werden, so daß der Baum bis in den Herbst blühet und Früchte bringet. — 2) Die Zwergkirsche oder Erdweichsel, (*Cerasus pumila Linn.*) bringet kleine schlechte Früchte. — 4) Die Kirsche ohne Kern, (*Cerasus sine ossiculis, Tournef.*)

Die größte Kirsche ist die holländische Groote Princes, welche aber doch noch keinen Zoll im Durchmesser hat. — Die sogenannte Brüsselsche Bruyne unterscheidet sich von den übrigen durch eine deutliche Nath. — An der Wachskirsche siehet man gar nichts Rothes, sondern sie hat die Farbe vom gelben Wachse. — Die Muskatkirsche ist an der Spitze weißlicht, übrigens aber roth. — Bey der doppelten Maykirsche werden die Früchte nicht zugleich sondern allmählig nach einander reif.

Die Franzosen unterscheiden fünf Sorten von Kirschen: 1) Merises sind die wilden Vogelkirschen; 2) Bigarreaux die Herz- oder Knorpelkirschen; 3) Guignes die Herzkirschen mit weichem Fleische; 4) Cerises alle runde Kirschen, und 5) Griottes diejenigen von den runden, welche sehr große Früchte tragen.

Die Kirschen haben ein weiches schlaffes Gewebe und enthalten in demselben eine große Menge von einem dünnen Saft und viel Luft. Sie sind im Magen leicht auflösbar, und können ohne Schaden in einer beträchtlichen Menge genossen werden; sie gerathen aber um dieser Ursache willen auch leicht in Gährung und erzeugen eine häufige Säure. Da sie sehr kühlend sind, so können sie bey Personen, welche schwache Verdauungswerkzeuge haben, der Verdauung hinderlich werden; indessen befördern doch auch die sauren etwas herben Kirschen, ihrer zusammenziehenden Eigenschaften wegen, die Dauungskraft. — In chronischen Krankheiten, die von einer Verstopfung der Eingeweide des Unterleibes herrühren, werden die Kirschen als ein auflösendes Mittel empfohlen, und van Swieten rühmet sie gegen die Melancholie und andere dergleichen Uebel, jedoch müssen sie alsdenn so häufig gegessen werden, daß sie einen Durchfall erregen, der durch den fortgesezten Genuß der Kirschen unterhalten werden muß. Bey hitzigen Fiebern giebt die Abkochung davon ein kühlendes und wohlschmeckendes Getränke ab; zu gleichem Behuf dienet den Landleuten in unsern Gegenden die Abkochung der Kirschstiele von sauren Kirschen. — Das Kirschharz kann zu eben den Absichten als wie das arabische Gummi angewendet werden.

Da sich die reifen frischen Kirschen nicht lange aufbewahren lassen, so macht man allerley Zubereitungen daraus, in denen sie zum täglichen Gebrauch erhalten

werden

werden können. — Die weissen Kirschen und diejenigen schwarzen Sorten, welche ein weiches Fleisch haben, können nur roh gegessen werden. — Die Glaskirschen dienen vorzüglich zum Einmachen mit Zucker, so wie auch die Amarellen oder Ammern. — Die schwarzen Herzkirschen und die ganz sauren Kirschen werden im Ofen getrocknet oder gebacken, und die leztern so wie auch die Amarellen mit Essig eingemacht. Die Kirschsuppen oder kalte Schaalen daraus können aus allerley Arten von Kirschen bereitet werden, nur verlieret dieses Obst alsdenn durch einen übermäßigen Zusatz von Wein und Gewürzen, wie dieses insgemein zu geschehen pflegt, seine kühlenden Eigenschaften. — Ein sehr nüzliches Produkt sind die zu einem dicken Saft eingekochten sauren Kirschen; dieser Saft kann zu Saucen, zu Torten und zur Bereitung des Kirschweines gebraucht werden. Aus eben diesen Kirschen bereitet man das Kirschextract, den durch das Aufgießen mit Franzbranntewein gemachten Kirschbranntewein und den Kirschratafia. — Wenn der Branntewein über Kirschen und deren Kerne abgezogen wird, so bekömmt man eine andere Art von Kirschbranntewein oder Kirschwasser, das sonderlich in der Schweiz gemein ist, das aber schädliche Eigenschaften besitzen und so wie das Kirschlorbeerwasser wirken soll. — Aus einer besondern Art von Kirschen wird in Dalmatien ein Wein bereitet, welcher daselbst Marasquin genennt wird. Die verschiedenen Zubereitungen aus den Kirschen sehe man im Hausvater B. III. S. 351.

7) PRVNVS domestica. *The Plum-tree. Linn.* Spec. plant. 680. — Prunus inermis, foliis lanceolato-ouatis. Hort. cliff 186. — Gemeiner Pflaumenbaum.

Der gemeine Pflaumenbaum wächset wild in den Gehölzen und an Zäunen in England. Es ist dieses ein kleinerer Baum als wie der vorhergehende; er trägt eyförmige und spießförmig zugespitzte Blätter. Die Blumen stehen mehrentheils einzeln und an den Aesten bemerkt man keine Stacheln. Es giebt sehr viele durch die Kunst gezogene Abarten hiervon, von denen einige einen vortreflichen Geschmack haben; indessen hält man sie doch nicht für sehr gesund, und man darf sie nicht allzuhäufig genieſſen. — Die folgenden sind die besten Sorten:

1) Die kleine frühe Pflaume oder Spilling. *The white Primordian.*

2) Die Maroccopflaume oder zeitige schwarze Damascenerpflaume. *The early black Damask.*

3) Die kleine schwarze Damascenerpflaume. *The little black Damask.*

4) Die groſse violette Damascenerpflaume. *The great Damask Violet.*

5) Die länglichte schwarzrothe Pflaume. *The Fotheringham.*

6) Die Orleanische Pflaume. *The Orleans.*

7) Die schwarze Pflaume mit hartem Fleisch. *The black Perdrigon.*

8) Die groſse violette Pflaume. *The violet Perdrigon.*

9) Die groſse eyförmige weiſsgelblichte Pflaume. *The white Perdrigon.*

10) Das rothe Bonum magnum. *The red Bonum-Magnum.*

11) Die weisse holländische Pflaume. *The white Mogul.*

12) Die groſse eyförmige blaue Pflaume. *The Cheston.*

13) Die

13) Die Aprikoſenpflaume. *The Apricot-Plum.*
14) Die rundlichte gelb und rothe Pflaume. *The Maître Claude.*
15) Die rothe ſüße Pflaume. *The red Diaper.*
16) Die kleine Mirabelle. *The Small Queen Claude.*
17) Die große Mirabelle. *The large Queen Claude.*
18) Die Mirobalanenpflaume. *The Myrobalan.*
19) Die Dattelpflaume oder ungariſche Pflaume. *The Date Plum.*
20) Die Drap d'or Pflaume. *The Cloth of Gold.*
21) Die Catharinenpflaume. *The St. Catharine.*
22) Die Königspflaume. *The Royal Plum.*
23) Die Brignolerpflaume oder Prunelle. *The Brignole.*
24) Die Kayſerpflaume. *The Empreſs.*
25) Die ſpäte rothe Damaſcenerpflaume. *The late red Damaſk.*
26) Die Prün-Monſieur. *The Wentworth.*
27) Die Bricette. *The Bricette.*
28) Die weiſſe Birnenpflaume. *The white Pear Plum.*
29) Die Muſchelpflaume. *The Muſcle Plum.*
30) Die Julianspflaume. *The St. Julian.*

1) Die kleine frühe Pflaume, Hundspflaume oder Spilling (*The white Pimordian.* — Fr. Iaunhâtive. Prune de Catalogne. Prunus fructu paruo praecoci, Tournef.) iſt eine gelbe, kleine, länglichte, mit einem weißen Staube bedeckte Pflaume. Es iſt dieſes nur eine unbedeutende Frucht,

die nur um deswillen empfohlen zu werden verdient, weil sie zeitig reif wird, welches schon in der Mitte des Julius geschiehet.

2) Die zeitige schwarze Damascenerpflaume oder Maroccopflaume. (*The early black Damask.* — Fr. Damas noir. *Prunus fructu magno, crasso, subacido. Tourn.*) ist eine runde, mittelmäßig große, durch eine Furche getheilte Pflaume; sie zeiget eine dunkelschwarze Farbe und ist mit einem violetblauen Staube bedeckt. Ihr Fleisch siehet gelb aus, es hat einen guten Geschmack und schälet sich gut vom Kerne ab. Sie reifet zu Anfange des Augusts.

3) Die kleine schwarze Damascenerpflaume. (*The little black Damask.* — Fr. Petit Damas. *Prunus fructu paruo, dulci, atro-caeruleo. Tourn.*) reifet gleich nach der vorhergehenden. Sie ist klein und mit einem hellvioletten Staube bedeckt. Das Fleisch trennt sich vom Kerne ab und hat einen zuckersüßen Geschmack.

4) Die große violette Damascenerpflaume. (*The great Damask Violet.* — Fr. Gros Damas violet de Tours. *Prunus fructu magno, dulci, atro-caeruleo. Tourn.*) nähert sich der eyrunden Gestalt. Ihre Haut, welche dunkelblau aussiehet, ist mit einem violetten Staube überzogen. Ihr Fleisch ist gelb, es sondert sich vom Kerne ab und der Saft hat einen reichen Zuckergeschmack. Sie reifet in der Mitte des Augusts.

5) Die längliche schwarze Pflaume. (*The Fotheringham. Prunus fructu oblongo atro-rubente. Plum.*) hat eine schwärzlicht rothe Farbe, eine länglichte Gestalt und ist in der Mitte mit einer tiefen

Furche

Furche durchzogen. Ihr Fleisch ist fest, es sondert sich vom Kerne ab und enthält einen häufigen Saft. Sie wird zugleich mit der vorhergehenden Art reif.

6) Die Orleanische Pflaume. (*The Orleans.* Fr. Orleans. *Prunus fructu rotundo atro-rubente. Tourn.*) ist eine runde Pflaume von mittelmäßiger Größe, welche äußerlich schwärzlichtroth, inwendig aber gelblich grün aussiehet. Sie hat ein festes Fleisch, sondert sich leicht vom Kerne ab und ihr Geschmack ist so ziemlich gut. Sie reifet mit der vorigen zu gleicher Zeit.

7) Die schwarze Pflaume mit hartem Fleisch oder Perdrigon*), die spanische Pflaume. (*The black Perdrigon.* Fr. Perdrigon. *Prunus fructu nigro, carne dura. Tournef.*) ist eine eyrunde Pflaume von mittlerer Größe, welche sehr schwarz aussiehet und mit einem violetten Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch ist fest und mit einem vortreflichen Saft reichlich erfüllt. Sie reifet zu Ende des Augusts.

8) Die große violette Pflaume. (*The violet Perdrigon.* Fr. Perdrigon violet. *Prunus fructu magno e violaceo rubente, suauissimo, saccharato. Tournef.*) ist eine große rundlichte Pflaume, welche äußerlich bläulicht roth aussiehet. Ihr Fleisch hat eine gelblichte Farbe, sizt am Kerne fest an, und ihr Saft ist von einem herrlichem Geschmack. Sie wird zugleich mit der vorigen reif.

9) Die grosse eyförmige weißgelblichte Pflaume. (*The white Perdrigon.* Fr. Perdrigon blanc

*) Die Perdrigons sind bey uns unter dem Namen der ungarischen Pflaumen bekannt. A. d. Ueb.

blanc. *Prunus fructu paruo, ouoidali, e viridi albido, maculis rubris ad solem distincto. Duham.*) ist eine ovale Frucht von mittlerer Größe, von gelber Farbe, und mit einem weissen Staube bedeckt. Ihr Fleisch ist fest, und von einem angenehmen süßen Geschmack. Sie reifet zu Ende des Augusts.

10) Das rothe Bonum magnum. (*The red Bonum-Magnum.* Fr. L'Imperiale. *Prunus fructu ouato, magno, rubente.*) ist eine große, hochrothe, ovale, mit einem feinen Staube bedeckte Pflaume. Ihr Fleisch ist trocken, am Kerne anhängend, und von einem herben sauren Geschmack, weswegen sie hauptsächlich in Torten gebacken wird. (Auch wird eine sehr gute Conserve daraus gemacht.) Sie erlangt im September ihre vollkommne Reife.

11) Die weisse holländische oder Mogulspflaume. Das weisse Bonum magnum. (*The white Mogul. Prunus fructu ouato magno flauescente. Tournef.*) ist ebenfalls eine große eyrunde Frucht von gelblichter Farbe, welche mit einem weissen Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch ist sauer und von einem unangenehmen rauhen Geschmack, allein es ist zum Backen gut. Sie reifet gleich nach der vorhergehenden Art.

12) Die große eyförmige blaue Pflaume. (*The Cheston. Prunus fructu ouato, caeruleo*) ist eine eyförmige Pflaume von mittlerer Größe, von dunkelblauer Farbe und mit einem violetten Staube bestreuet. Sie enthält einen häufigen Saft und der Baum giebt eine reichliche Aerndte. Sie wird ohngefähr um die Mitte des Septembers reif.

13) Die Aprikosenpflaume. Marunke. (*The Apricot Plum.* Fr. Prune d'Apricot. *Prunus fructu maxi-*

maximo, rotundo, flauo et dulci. Tourn.) ist groß, rund, und von gelber Farbe. Sie ist mit einem weissen Staub bedeckt. Ihr Fleisch ist fest, sondert sich vom Kern ab und hat einen süssen Geschmack. Sie wird gleich nach der vorhergehenden reif.

14) Die **rundlichte gelb und rothe Pflaume.** (*The Maitre Claude.* Fr. Le Maitre Claude. *Prunus fructu subrotundo ex rubro et flauo mixto.*) ist eine Pflaume von mittlerer Grösse, von einer zwischen Roth und Gelb gemischten schönen Farbe und von einer rundlichten Gestalt. Ihr Fleisch ist fest, es sondert sich vom Kern ab und hat einen guten Ge- Geschmack. Sie erlangt im September ihre Reife.

15) Die **rothe süsse Pflaume.** (*The red Diaper.* Fr. La Roche Courbon *ou* Diaprée rouge. *Prunus fructu rubente dulcissimo. Tourn.*) ist eine große runde Pflaume von röthlichter Farbe, die mit einem violetten Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch hat einem hohen Geschmack und es sitzt selbiges am Kerne fest an. Sie wird ohngefähr um die Mitte des Septembers reif.

16) Die **kleine Mirabelle.** (*The small Queen Claude.* Fr. La petite Reine Claude. *Prunus fructu rotundo flaueſcente.*) ist eine runde, weißlichtgelbe Pflaume, welche mit einem perlfarbnen Staube bedeckt ist. Ihr Fleisch ist dick, fest, sondert sich vom Kerne leicht ab und enthält einen häufigen zuckerartigen Saft. Sie wird zugleich mit der vorigen Art reif.

17) Die **große Mirabelle, Dauphine, die grüne Damascenerpflaume.** (*The large Queen Claude.* Fr. La grosse Reine Claude. La Dauphine. Tromp valet. *Prunus fructu magno, paullulum compresso*

preſſo viridi, notis cinereis et rubris conſperſo. Duham. iſt eine runde gelblicht grüne Frucht von mittlerer Größe. Ihr Fleiſch iſt feſt, von dunkelgrüner Farbe, es ſondert ſich leicht vom Kerne ab, und ihr Saft hat einen ſehr vortreflichen Geſchmack. Dieſe Art wird oft mit der unter dem Namen *Green Gage* in England bekannten Sorte vermenget, allein es iſt dieſes eine weit beſſere Pflaume. Sie reifet ohngefähr um die Mitte des Septembers.

18) Die **Myrobalanenpflaume.** (*The Myrobalan.* Fr. Le Mirobalan. *Prunus fructu rotundo, nigro purpureo maiori, dulci. Tournef.*) iſt eine runde Pflaume von mittlerer Größe, von einer dunkeln Purpurfarbe und mit einem violetten Staube beſtreuet. Ihr Saft iſt ſüß und ſie wird zeitig im September reif.

19) Die **Dattelpflaume, oder Ungariſche Pflaume.** (*The Date Plum.* Fr. Prune Datte. *Prunus fructu medio oblongo hinc flauo, inde virescente. Duham.*) iſt ebenfalls von einer mittelmäßigen Größe, jedoch fällt ihre Geſtalt mehr ins Länglichte. Sie hat eine feine gelbe Haut, die oft mit einem glänzenden Roth gefleckt iſt. An der Schattenſeite ſiehet ſie grün aus, und ſie iſt mit einem weiſſen Staube beſprengt. Sie wird ebenfalls im September reif.

20) Die **Drapd'or Pflaume.** (*The Cloth of Gold.*) Fr. Le Drapd'or. Mirabelle double. *Prunus fructu rotundo, flauo, dulciſſimo.*) hat eine runde Form, und mehrere rothe Streifen als wie die vorhergehende. Ihr Fleiſch iſt gelb und mit einem vortreflichen Safte erfüllt. Sie erlangt um die Mitte des Septembers ihre völlige Reife.

21) Die

21) Die Catharinenpflaume, Mandelpflaume (*The St. Catharine.* Fr. Prune de St. Catharine. *Prunus Cera Linn. Prunus fructu cerei coloris. Tourn.*) ist eine ovale, ein wenig plattgedrückte Frucht. Ihre Haut hat eine Bernsteinfarbe und es ist dieselbe mit einem weißlichten Staube bestreuet. Ihr Fleisch aber siehet glänzend gelb aus, ist fest, am Kerne ansitzend und von einem angenehmen süssen Geschmack. Sie reifet gleich nach der vorigen.

22) Die Königspflaume, (*The royal Plum.* Fr. Royale. — *Prunus fructu ouato, rubente, dulci.*) ist eine grosse, ovale, am Stiele zugespitzte Frucht; ihre Farbe ist hellroth und ihre Haut mit einem weißlichten Staube bedeckt. Das Fleisch, welches fest am Kerne anhängt, enthält einen angenehmen zuckerartigen Saft. Die Zeit ihrer Reife fällt gegen das Ende des Septembers.

23) Die Prunelle, Brunelle, Brignole (*Prunus domestica* Var. *Brignola Linn.* — *The Brignole.* Fr. Prune de Brignole. *Prunus brigoniensis, fructu suauissimo. Tourn.*) ist eine grosse, ovale Pflaume, von einer gelblichten mit Roth gemischter Farbe. Ihr Fleisch siehet glänzend gelb aus, und es ist trocken, jedoch von herrlichem Geschmack. Sie reifet ohngefähr um die Mitte des Septembers.

24) Die Kayserpflaume (*The Empress.* Fr. L'Imperatrice. *Prunus fructu magno, e violaceo rubente serotino.*) ist eine grosse, eyrunde Pflaume, von violetter Farbe und mit einem weißlichten Staube dick bestreuet. Sie hat ein gelbes, am Kerne ansitzendes und sehr schmackhaftes Fleisch. Sie wird zu Ende des Septembers reif.

25) Die

25) Die spåte rothe Damascenerpflaume (*The late red Damask.* Fr. Damas rouge. *Prunus fructu medio ouato hinc fature, inde pallide rubro. Duham.*) ist eine Pflaume von mittlerer Grösse und eyförmiger Gestalt. An der Sonnenseite siehet sie hochroth und auf der entgegengesezten blaßroth aus. Ihr Fleisch ist gelblicht, es zerfließt im Munde und hat einen guten Geschmack. Sie erlangt erst spät im September ihre völlige Reife.

26) Die Prun-Monsieur oder Herrenpflaume. (*The Wentworth.* Fr. Prune de Monsieur. *Prunus fructu ouato maximo, flauo. Tournef.*) ist eine grosse, ovale, gelbe Pflaume, welche der Bonnummagnum-Pflaume (s. oben N. 11.) sehr ähnlich ist. Sie hat ein gelbes, sich vom Kerne absonderndes Fleisch und einen scharfen sauern Geschmack. Sie wird zu Ende des Septembers reif und wird vorzüglich zu Torten gebraucht.

27) Die Bricette (*The Bricette.* Fr. Bricette. *Prunus fructu paruo, longiori, vtrinque acuto e viridi luteo. Duham.*) ist eine kleine gelblichtgrüne mit einem weissen Staube bestreuete Pflaume. Ihr Fleisch ist gelb, und süß, jedoch von einem schlechten Geschmack. Diese Art reifet zu Anfangs des Octobers.

28) Die weisse Birnpflaume (*The white Pear Plum. Prunus fructu albo, oblongiusculo, acido, Tourn.*) ist eine länglichte weisse Frucht, von einem unangenehmen sauren Geschmack, und es kann daher dieselbe roh nicht genossen werden; allein sie ist gut mit Zucker einzumachen. Sie kömmt so spåte im Jahre, daß sie selten reif wird.

29) Die Muschelpflaume (*The Muscle. Prunus mytellinum, Parkins.*) ist eine länglichte, zugespitzte Pflau-

te Pflaume von dunkelblauer Farbe. Sie hat einen grossen Kern und wenig Fleisch. Es giebt hiervon verschiedne Sorten, als die schwarze, die rothe und die weisse, die aber alle keinen angenehmen Geschmack haben.

30) Die **Julianspflaume**. (*The St. Julian. Prunus fructu paruo violaceo.*) ist eine kleine dunkelviolette Pflaume, welche mit einem mehligten Staube bedeckt ist. Das Fleisch sizt fest am Kerne an, und die Pflaume trocknet in schönen Herbsten selbst auf dem Baume. — Diese lezten drey Sorten werden nicht sowohl ihrer Früchte wegen, sondern vielmehr zu Stöcken gezogen, auf denen man zu inoculiren pfleget.

Zusaz des Uebersezers.

Ausser den bishererwähnten Pflaumenarten giebt es noch einige, welche bemerkt zu werden verdienen. Hierher gehören:

1) Die **Kirschpflaume** (Prune Cerisette) ist rund, von der Grösse einer grossen Kirsche, von einer glänzend rothen Farbe und mit einem langen Stiele versehen; ihr Geschmack ist nicht besonders. Die Blätter dieses Baums sind, nach der Beschreibung des Herrn **du Roi** sehr klein, nicht über zween Zoll lang, von einer frischen grünen Farbe und am Rande zart und tief gezähnt. Die Blühten brechen zeitig hervor und werden leicht durch die Kälte verderbt.

2) Die **Pflaume ohne Stein** (Prune sans noyau. *Prunus nucleo nudo segmento circuli osseo comitato, Duham.*) ist klein, von der Größe einer Schlehe, säuerlich von Geschmack, jedoch gut zum Einmachen. In dieser Sorte sitzet der Kern ohne Gehäuse im Fleische. — Man findet in gewissen Jahren grosse unförmige Pflaumen ohne Kern, welche aus der wi-

vernatürlich aufgetriebenen jungen Frucht entstehen und die in Thüringen Schafsäcke oder Schafsmäuler genennt werden. Sie sind von gutem Geschmack und unschädlich. Herr Gleditsch vergleicht dieselben mit dem Mutterkorne.

Ein mäßiger Genuß reifer Pflaumen ist der Gesundheit eben so als wie der Genuß der Kirschen zuträglich. Sie besitzen durstlöschende, kühlende, stark auflösende, gelinde laxirende und der Fäulniß widerstehende Eigenschaften, und sie sind daher bey Herbstfiebern vorzüglich nüzlich, zumal wenn sie getrocknet worden sind, da sie denn weniger Blähungen verursachen. Die Spillinge und Marunken hält man ihres häufigen auflösenden, etwas scharfen und leicht in Gährung übergehenden Saftes wegen für schädlich und glaubt, daß sie Durchfälle und Ruhren verursachen können; es ist daher der öffentliche Verkauf derselben in einigen Gegenden Deutschlands verbothen. Indessen kann doch ein mäßiger Gebrauch davon solchen Personen, die zur Hartleibigkeit geneigt sind, gute Dienste leisten.

Die Pflaumen lassen sich in ihrem frischen Zustan etwas länger, als wie die Kirschen aufbewahren, wenn man jede, mit ihrem Stiele noch versehene Pflaume, in weisses geschmolzenes Wachs oder Talg einzeln eintaucht und an einem trocknen Orte aufbewahret, und wenn man sie genießen will den Ueberzug bey gelinder Wärme wieder absondert. Aus den reifen Pflaumen kocht man ein Muß, das mit Wein, Zucker, und Citronensaft vermischt und zu dem Braten gegessen wird. Ausserdem werden die Pflaumen gebacken oder getrocknet, in Eßig eingesezt, zu Marmelade gemacht, welche man zu Suppen, Torten und anderm Backwerk gebraucht, und auch allein wie andere Früchte mit Zucker eingemacht; sie können überhaupt fast so wie

die

die Kirschen (siehe oben S. 359.) zubereitet werden. — Aus der Rinde des Stamms, der Zweige und selbst an dem Blumenkelche und den Früchten schwitzet ein Gummi aus, das mit dem Kirschgummi gleiche Eigenschaften besizt.

8) PRVNVS insititia. *The Bullace-tree Linn.* Spec. plant. 680. — Pruna sylvestria praecocia. *Bauh.* Pin. 444. — Haberschlehen. Kriechelbaum. Zahme Schlehen. Kriechen oder Krecken. Zipparten. Augustpflaumen.

Diese Pflanze wächset an unsern Hecken in England wild. Von den Blumen kommen meistens ihrer zwo neben einander zum Vorschein. Die Blätter derselben sind mehr oval als die von dem gemeinen Pflaumenbaum (*Prunus domestica Linn.*); die untere Seite derselben ist wolligt und die Ränder sind einwärts gerollt. Die Aeste sind mit einigen Stacheln besezt. Dieser Baum ist allzu bekannt, als daß ich ihn hier beschreiben sollte. — Man hat zwo Abarten davon, eine rothe und eine weisse. *)

9) RHAMNVS Zizyphus. *Common Jujube. Linn.* Spec. pl. 282. — Iujuba sylvestris *Bauh.* Pin. 446. — Fr. Iujubier commun. —

*) Die Früchte dieses Baums sind von kugelförmiger Gestalt, von der Grösse der Spillinge, von blauer Farbe und einem herben Geschmack. Wenn sie auch ganz überreif sind und weniger herbe schmecken, so sind sie doch allemal den Pflaumen weit nachzusetzen, jedoch verdienen sie um deswillen gezogen zu werden, weil sie eher als die Pflaumen reifen. Man ißt sie nur frisch. A. d. Ueb.

Rother Brustbeerbaum. Jujubenbaum. Rothe Brustpflaume. Welsche Hanebutten. Zieserleinbaum.

Dieser Baum, welcher in den wärmern Theilen von Europa (und in Mauritanien, Aegypten und in der Levante) wächset, hat einen steifen holzigten Stamm, welcher sich in viele unregelmäßige Aeste theilet, die mit paarweise aufrecht stehenden Stacheln besetzt sind. Die Blätter sind von einer länglicht eyförmigen Gestalt, glatt, und an ihren Rändern leicht gezähnt; ihre Länge beträgt ohngefähr zween Zoll und sie stehen auf kurzen Stielen. Die Blumen, von denen zwo bis drey an einem Orte hervorkommen, sehen gelblicht und trichterförmig aus, sie haben keinen Kelch, an ihren Rändern aber fünf Einschnitte. Jede Blume enthält fünf pfriemenförmige Staubfäden, welche sich an der Grundfläche des Blumenblatts befestigen, und zwo dünne Fruchtröhren, welche mit zwo stumpfen Narben bedeckt sind. Der Fruchtknoten wird zu einer eyförmigen Pflaume, welche einen Kern mit zwo Zellen einschließt, in deren jeder ein länglichter Saame liegt.

Die **rothen Brustbeeren** sind ohngefähr von der Grösse einer Olive; ihre Farbe ist gelblichtroth und ihr Geschmack süßlicht, dabey aber ein wenig klebrigt. In Spanien nnd Italien werden sie im Winter als ein trocknes Desert auf die Tafel gesezt. Ehemals wurden sie in den Apothecken aufbewahret und gegen den Husten, die Engbrüstigkeit, Brustentzündungen und beym Brennen des Urins empfohlen; anjezt aber findet man sie nur selten in den Apothecken.

Zweyter Abſchnitt.

Ausländiſche Steinfrüchte oder Kernfrüchte.

1) Chryſobalanus Icaco. *Cocoa Plum.* — Fr. Prunier Icaque. Chryſobalane. Gland d'or. Prune Coton. Prune des Anſes. — Gemeine Cocoapflaume.

2) Coccoloba vuifera. *Sea-ſide Grape. Sea-ſide Mangrove.* Fr. Raiſinier du bord de la mer. Coccolobe. Porte Raiſin. Peuplier d'Amerique. Guiabara. — Wahre Seetraube. Americaniſcher Pappelbaum.

3) Cordia Myxa. *Cluſtered Sebeſten. Aſſyrian Plum.* — Fr. Sebeſtier domeſtique. — Schwarze Bruſtbeeren. Zahmer Sebeſtenbaum. Syriſche Pflaumen.

4) Cordia Sebeſtena. *Rough-leaved Sebeſten.* — Fr. Sebeſtier à grandes feuilles. — Sebeſtenbaum. Adlerholz. Paradiesholz.

5) Corypha vmbraculifera. *Umbrella Palm.* — Fr. Grand Palmier en eventail. Latanier. Pomme de Bache. — Fächerpalme. Schirmpalme.

6) Elais guineenſis. *Oil Palm.* — Fr. Palmier épineux. Elais. — Guineiſche Palme. Oelpalme.

7) Eugenia Jambos. *Malabar Plum.* — Fr. Jambolier ſauvage. Gemeiner Jambuſenbaum.

8) Grias cauliflora. *Anchovy Pear.* — Fr. Gria. Palmier Pêche. — Anchojebirnbaum. Anchovybirnbaum.

9) Laurus Perſea. *Avigato Pear.* — Fr. Poirier d'Avocat. Avocat de Portugal. Laurier Prunier — Avogatobaum.

10) Mangifera indica. *Mango tree.* Fr. Mangifere d'Inde — Mangobaum.

11) Phoenix dactylifera. *Common Date.* — Fr. Palmier. Dattier. — Gemeiner Dattelbaum. Dattelpalme. Palmbaum.

12) Rhamnus Jujuba. *Indian Juiube.* — Fr. Jujubier à fruit rond. Pommier d'Inde. — Indianiſcher Jujubenbaum.

13) Spondias lutea. *Yellow-Jamaica Plum* — Fr. Iobo des Espagnols. — Gelbe Jamaikaniſche Pflaume.

1) CHRYSOBALANVS Icaco. *Cocoa Plum. Linn.* Spec. plant. 682. — Fr. Prunier Icaque. Chryſobalane. Gland d'or. Prune Coton. Prune des Anſes. Gemeine Cocoapflaume oder Icacopflaume. Schwarze amerikaniſche Pflaume.

Dieſer Baum, welcher urſprünglich aus Südamerika ſtammt, wächſet daſelbſt in vielen an der See gelegnen Gegenden. Es iſt dieſes ein ſtrauchigter Baum, der nicht über acht bis zehn Fuß hoch wächſet und viele Seitenäſte treibet, welche mit einer dunkelbraunen, weiß gefleckten Rinde überzogen ſind. Auf demſelben erblickt man ſteife rauche Blätter, welche an ihren Enden in Geſtalt eines umgekehrten Herzens abgeſtumpft ſind, und die auf kurzen Stielen in einer wechſelsweiſen Ordnung ſtehen. So wohl an den Flü-

geln

geln der Blätter als auch an den Vertheilungen der Aeste, kommen die Blumen in zerstreuten Rispen hervor. Die Blumen sind klein und weiß, jede derselben bestehet aus einem glockenförmigen Kelche, welcher an seinem Rande fünf ausgebreitete Einschnitte hat, und fünf länglichte Blumenblätter enthält, deren Grundfläche sich in dem Kelch einsenket. Die Anzahl der Staubfäden, auf denen gelbe Staubbeutel befindlich sind, beläuft sich auf zehen und darüber; es umgeben dieselben eine lange Fruchtröhre, welche auf einem ovalen Fruchtknoten ruhet und oben mit einer stumpfen Narbe besezt ist.

Die Früchte dieses Baums erreichen ohngefähr die Grösse kleiner Oliven, und es sind dieselben verschiedentlich gefärbt; einige sehen weißlicht, andere blau, andere braun und noch andere schwärzlicht aus. Der darinnen enthaltene Kern hat eine birnenförmige Gestalt und fünf der Länge nach laufende Furchen. Diese Pflaumen haben einen süssen angenehmen Geschmack und sie werden in den Gegenden, wo sie wachsen, von den Einwohnern sehr gerne (und ohne Schaden in Menge) gegessen. *)

2) COCCOLOBA vuifera. *Sea-side Grape. Sea-side Mangrove. Linn.* Spec. plant. 523. — Populus americana rotundifolia. *Bauh.* Pin. 430. — Fr. Raisinier du bord de la mer. Coccolobe. Peuplier d'Amérique. Guiabara. — Wahre Seetraube. Amerikanischer Pappelbaum.

*) Die Americaner pflegen diese Früchte in Eßig einzulegen. Auch werden sie in Zucker eingemacht und in grosser Menge nach Spanien geschickt. A. d. Ueb.

Die wahre Seetraube wächset an sandigten Ufern der mehresten westindischen Inseln, woselbst sie viele holzigte, acht bis zehn Fuß hohe, Stämme treibt, welche, mit einer braunen glatten Rinde bedeckt, und mit braunen, aderigten, glänzenden, kreisförmigen Blättern versehen sind. Die Blätter halten fünf bis sechs Zoll im Durchmesser und stehen auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen an den Flügeln der Stengel in fünf bis sechs Zoll langen Trauben hervor; ihre Farbe ist weißlicht, sie haben keine Blumenblätter, sondern jede derselben bestehet aus einem einblättrigen Kelche, dessen Rand in fünf länglichte stumpfe Abschnitte getheilt ist, welche sich ausbreiten, fortdauern, und sieben oder acht pfriemenförmige Staubfäden und drey kurze mit einfachen Narben versehene Fruchtröhren einschliessen. Der Fruchtknoten ist eyrund und er wird zu einer fleischigten Frucht, welche rings herum in dem Kelche eingewickelt ist, und unter einer sehr dünnen Haut ein weiches, dunkelrothes, säuerlichtsüsses, eßbares Fleisch, nebst einer eyförmigen mit drey herzförmigen Lappen versehenen Nuß oder Kern enthält.

Diese Pflaumen haben ohnfähr die Grösse der Stachelbeeren; ihre Farbe ist purpurroth und ihr Geschmack ziemlich gut. — Es giebt noch einige andere Arten von dieser Gattung, deren Früchte an denjenigen Orten wo sie wachsen von den Einwohnern gegessen werden; allein es sind dieselben kleiner und nicht so schmackhaft. *)

3) COR-

*) Zu diesen Arten gehören: die haarige Seetraube. (*Coccoloba pubescens Linn.*); die rindenlose Seetraube: *Coccoloba excoriata Linn.* Fr. Bois Baguette. Raisinier de montagne.) deren Früchte schneeweiß, sehr

3) CORDIA Myxa. *Clustered Sebesten. Assyrian Plum. Linn.* Spec. plant. 273. — Sebestena sylvestris et domestica, *Bauh.* Pin. 446. — Fr. Sebestier domestique. — Schwarze Brustbeeren. Zahmer Sebestenbaum. Syrische Pflaumen. Sebestenpflaumen.

Der zahme Sebestenbaum wächset in Syrien, Aegypten und auf der malabarischen Küste wild. Er erreicht die Höhe eines mittlern Pflaumenbaums und seine Aeste sind mit eyförmigen, wolligten, ohne besondere Ordnung vertheilten Blättern besezt. Die Blumen, welche bündelweise hervorspriessen, sind weiß; sie bestehen aus einem röhrenförmigen Blumenblatte und einem diesem ähnlichen Kelche, von beynahe gleicher Länge, welche beyden Theile an ihren Rändern in fünf Abschnitte eingetheilet sind. In der Mitte derselben erblickt man fünf sehr kleine Staubfäden und eine dünne Fruchtröhre, die mit einer stumpfen Narbe besezt ist. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus und wird zu einer Pflaume von der nehmlichen Gestalt und von der Grösse einer Zwetschke, welche von brauner Farbe, einem süssen Geschmack und sehr leimicht ist. Diese Frucht enthält unter einem weichen, ziemlich durchsichtigen Fleische einen glatten, länglichten, dreyeckigten oder viereckigten Stein, welcher inwendig in zwey bis vier Fächer abgetheilt ist, in deren jedem ein Saamen liegt, der ebenfalls einen süßen und angenehmen Geschmack hat.

Diese Pflaumen wurden ehedem in den Apotheken aufbewahret, und als ein gutes Mittel zur Einwicke-

sehr saftig und wohlschmeckend sind; und die getüpfelte Seetraube (*Coccoloba punctata Linn.* Fr. Porte Raisin.) A. d. Ueb.

lung der Schärfe und zur Heilung der auf die Lungen gefallenen Catarrhe empfohlen; anjezt aber werden dieselben wenig mehr zu diesem Behuf angewendet.

In einigen Gegenden der Türkey wird dieser Baum in sehr großer Menge gepflanzt, und es geschiehet dieses nicht blos um deswillen, um die Frucht zu genießen, sondern um eine Art von Vogelleim daraus zu machen, welcher in einer gewissen Stadt Seid einen beträchtlichen Handelszweig ausmacht.

4) CORDIA Sebestena. *Rough - leaved Sebesten. Linn.* Spec. plant. 271. — Cordia foliis amplioribus hirtis, tubo floris subaequali. *Browne's* Iamaica 202. — Fr. Sebestier à grandes feuilles. — Sebestenbaum. Adlersholz. Paradiesholz.

Dieser Baum wächset in beyden Indien. Er treibt verschiedne strauchigte acht bis zehn Fuß hohe Zweige. Die jungen Blätter sind sägeförmig gezähnt, die völlig ausgewachsenen aber sind es nicht. Sie haben eine länglicht eyförmige Gestalt, sind rauh auf der obern Seite, von einer hochgrünen Farbe und stehen wechselsweise auf kurzen Stielen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige in großen Haufen zum Vorschein; ihrer Gestalt und Farbe nach gleichen sie ziemlich denen von der Wunderblume (*Marvel of Peru. Mirabilis Linn.*) und haben ein schönes Ansehen. Jede Blume enthält fünf Staubfäden, und eine zweyspaltige Fruchtröhre. Diese Pflaumen sehen den schwarzen Brustbeeren sehr ähnlich und sie werden auch auf die nehmliche Weise gegessen.

Die Frucht*) dieses Baums verdient weniger Aufmerksamkeit als wie das Holz. Legt man ein kleines Stück davon

*) Hasselquist, welcher diesen Baum in Egypten beobachtet hat, hält die reifen Früchte desselben, für die in

davon auf Feuer, so durchräuchert es eine Stube mit einem sehr angenehmen Geruch. (Müller glaubt daher, daß von diesem Baum das in den Apotheken bekannte Alocholz (*Lignum Aloes*) genommen werde.)

5) CORYPHA vmbraculifera. *Umbrella Palm. Linn.* Spec. plant. 1657. — Palma montana, folio plicatili flabelliformi maximo, semel tantum frugifera *Raii* Hist. 1363. — Fr. Grand Palmier en eventail Latanier. Pommier de Bache. — Fächerpalmbaum. Schirmpalmbaum.

Es ist dieses eine Palmenart welche in Indien wächset, und daselbst Codda-pana (auch Saligi, Sami, Wocka) genennt wird. Sie erlangt eine ansehnliche Höhe; an ihrer Spitze kommen viele große handförmige gefaltene Blätter hervor, deren Lappen sehr groß sind, und rings um das Ende eines langen dornichten Stengels herum regelmäßig unter der Gestalt eines großen Sonnenschirms liegen. Die Blumen brechen an einer zweigigten Kolbe (Spadix) aus einer zusammengesetzten Scheide (Spatha) hervor; es sind dieses Zwitterblumen, von denen eine jede aus einem Blumenblatte, welches in drey ovale Theile eingetheilt ist, bestehet, und sechs pfriemenförmige Staubfäden enthält, welche eine kurze, dünne, mit einer einfachen Narbe versehene Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten ist beynahe rund, und er wird zu einer großen kugelförmigen Frucht mit einer Zelle, worinnen ein grosser runder Kern eingeschlossen liegt. Diese Pflaumen, welche einen angenehmen Geschmack haben,

in den Apotheken gebräuchliche Sebesten oder schwarzen Brustbeeren. A. d. Ueb.

haben, stehen bey dem Indianern in großem Werthe *).

6) ELAIS guineensis. *Oil Palm. Linn.* Syst. Nat. 750. — Palma frondibus pinnatis vbique aculeatis nigricantibus, fructu maiore. *Miller.* Dict. 3. — Elais. Palmier épineux. — Oelpalme. Guineische Palme.

Auch dieses ist eine Palmenart, welche von Natur an der Guineischen Küste wächset, die aber auch in Westindien häufig gezogen wird. Sie erreicht eine Höhe von vierzig bis funfzig Fuß, und trägt an ihrem Gipfel viele gefiederte Blätter, deren Lappen lang, schmal und biegsam sind. Die Stiele der Blätter umfassen den Stamm mit ihren breiten Grundflächen, von denen sie sich regelmäßig aufwärts an der Breite vermindern, und ihrer ganzen Länge nach mit starken, zurückgekrümmten, schwärzlichten Stacheln besezt sind. Die männlichen und weiblichen Blumen sind in verschiednen und abgesonderten Bündeln befindlich, und es kommen dieselben zwischen den Blättern her-

*) Die Indianer machen aus dem schwammichten Marke dieser Palme, welches lange und grobe Fasern enthält, ein Mehl so wie aus dem Sagobaum. — Ausserdem giebt diese Art, wie die andern Palmbäume, einen eßbaren Kohl, den die Holländer *Palmier* nennen. — Zu dieser Gattung rechnet Rumph noch den *Licuala*, welcher zu Macasar und auf der Insel Borneo wächset und dessen Blätter wie der Taback zum Rauchen gebrauchet werden. Auch kann man damit den thebaischen Palmbaum (Corypha vmbraculifera Var. thebaica *Linn.* Spec. pl. p. 1657) vergleichen, dessen Frucht, ob sie gleich ein hartes und trocknes Fleisch hat, doch von gemeinen Leuten gegessen wird. A. d. Ueb.

hervor. Die männlichen haben nur ein Blumenblatt, dessen Rand in sechs Abschnitte eingetheilet ist und jede Blume stehet in einem sechsblättrigen Kelche; in der Mitte bemerkt man sechs dünne Staubfäden welche länger sind als wie das Blumenblatt. Die weiblichen Blühten haben ebenfalls einen aus sechs Blättern bestehenden Kelch, zugleich aber auch sechs verschiedne Blumenblätter, in denen man drey Fruchtröhren erblickt. Der Fruchtknoten ist eyrund und vergrössert sich in eine Frucht, welche etwas grösser als eine Olive ausfällt, gelb aussiehet und einen Kern mit drey Klappen enthält.

In diesen Früchten steckt ein süsses wohlschmeckendes Oel *) in grosser Menge, auf welches die Indianer sehr begierig sind. Ihre Art, es aus den Früchten

*) Es ist dieses das sogenannte Palmenoel (*Oleum Palmae*). Es geben auch die Früchte einiger anderer Palmbäume ein dergleichen Oel. So erhält man aus dem öligten Palmbaume (*Palma oleosa, frondibus pinnatis, foliolis linearibus planis, stipitibus spinosis. Miller.*) welcher auf der Küste von Guinea häufig wächset, ein Oel, indem die Früchte desselben, welche von der Grösse der spanischen Oliven sind, ausgepreßt werden. — Die Frucht der Sagopalme giebt ebenfalls ein Oel — Die Früchte der bey Carthagena wachsenden und daselbst unter dem Namen *Corozo* bekannten Palme, geben ebenfalls ein Oel, dessen sich die Amerikaner in ihrer Haushaltung bedienen. — Ein anderer Palmbaum, welche mit der Oelpalme übereinkömmt, ist der, welcher auf der Insel Martinique **Grigri** genannt wird. Seine Früchte sind kugelförmig, oben etwas platt, und von einer glänzend scharlachrothen Farbe; sie sind eßbar und haben einen säuerlichen Geschmack. A. d. Ueb.

ten zu ziehen, bestehet darinnen, daß sie die Frucht in der heissen Asche rösten und das Oel heraus saugen. Wenn sie aber dasselbe aufbewahren wollen, so verfahren sie mit den Früchten, so wie wir Europäer mit den Oliven, und bedienen sich desselben zu den Speisen, als wie wir die Butter gebrauchen. Dieses Oel hat die Consistenz der Butter, und es siehet orangenfärbig aus; sein Geschmack ist lieblich, sein Geruch nicht unangenehm und es wird in unserer Materia medica mit unter die erweichenden Mittel gerechnet und als eine alle Arten von Gliederschwäche stärkende Arzney betrachtet. Auch wird dasselbe gegen Quetschungen, Verrenkungen, Krämpfe, Schmerzen, Geschwülste u. s. w. empfohlen.

Die Indianer salben ihren Körper mit diesem Oele nicht blos um deswillen ein, um eine allzuhäufige Ausdünstung zu verhindern, sondern auch um die steif gewordenen Fasern biegsam und ihre Haut weich und geschmeidig zu machen. Die Steine der beschriebnen Frucht enthalten sehr wohlriechende Kerne, welche die Negern heraus nehmen und sodann die Schaalen an Schnuren anreihen, um sie um ihren Hals zu hängen. Es ist dieses überhaupt für die Indianer ein sehr wichtiger Baum, denn sie ziehen auch ausser den bereits erwähnten Vortheilen, einen Saft aus dem Stamm desselben, den sie gähren lassen und ein berauschendes Getränk daraus zubereiten, das sie **Palmenwein** nennen.

7) EVGENIA Iambos. *Malabar Pium. Linn.* Spec. plant. 672. — Persici officulo fructus malaccensis ex candido rubescens. *Bauh.* Pin. 441. — Fr. lambolier sauvage. — **Gemeiner Jambosenbaum oder Jambusenbaum, Malabarische Pflaume.**

Der

Der gemeine Jambuſenbaum iſt ein ſehr hoher Baum, welcher in Indien einheimiſch iſt. Der Stamm deſſelben iſt mit einer graulichten Rinde überzogen; aus demſelben entſpringen viele ſich ausbreitende Aeſte ſo wie aus dem Wallnußbaum. Die Blätter ſind länglicht, unzertheilt, ſcharf zugeſpitzt, auf der obern Seite hochgrün und auf der untern blaßgrün; ihre Länge beträgt fünf bis ſechs Zoll. Die Blumen ſprieſſen an den Enden der Aeſte auf zweigigten Stielen hervor. Jede derſelben beſtehet aus einem einblättrigen Kelche, der in vier ſtumpfe Abſchnitte getheilt iſt, und aus vier länglichten ſtumpfen Blumenblättern, welche zweymal ſo lang als wie der Kelch ſind und in welche ſich viele Staubfäden einſenken. Der Fruchtknoten hat unter dem Kelche ſeinen Sitz; es iſt ſolcher von einer pyramidenförmigen Geſtalt, er unterſtüzt eine Fruchtröhre, welche länger iſt als wie die Staubfäden, und wird zu einer Frucht von der Gröſſe einer kleinen Birne, welche eine Zelle hat, worinnen ein rundlichter Stein enthalten iſt.

Die Farbe dieſer Frucht verändert ſich von der Fleiſchfarbe bis zum Dunkelroth. Ihr Geruch gleichet dem Geruch der Roſen. Auf der malabariſchen Küſte, wo dieſe Pflaumen ſehr häufig wachſen, ſchätzt man dieſelben ſehr hoch. Man ißt ſie nicht nur friſch von den Bäumen, ſondern macht ſie auch mit Zucker ein, und auf dieſe Art laſſen ſie ſich das ganze Jahr hindurch aufbewahren. Aus den Blumen bereiten die daſigen Einwohner eine Conſerve, ſo wie man ſie bey uns aus den Roſen zu machen pflegt, welche zu dem nehmlichen Arzneygebrauch wie die leztere angewendet wird. *)

8) GRI-

*) Dem gemeinen Jambuſenbaum, deſſen Früchte ins Weißlichte fallen, wird in Oſtindien der zahme oder malak-

8) GRIAS cauliflora. *Anchovy Pear. Linn.* Spec. plant. 732. — Calophyllum foliis tripedalibus obouatis, floribus per caulem et ramos sparsis. *Browne's* Iam. 245. — Fr. Gria. Palmier Pêche. — Anchojebirnbaum. Anchovybirnbaum.

Dieser Baum ist auf Jamaika einheimisch. Die Blätter desselben sind ziemlich eyförmig und ohngefähr drey Fuß lang. Der Stamm desselben steigt gerade in die Höhe und an seinem obern Theile brechen die Blumen hervor, von denen jede aus einem einblättrigen Kelche bestehet, welcher vier rundlichte, steife, hole Blumenblätter umgiebt und aus vielen borstenähnlichen Staubfäden bestehet, welche sich in den Kelch einsenken. Der Fruchtknoten ist von oben nach unten zu zusammengedrückt; es hat derselbe keine Fruchtröhre, sondern man bemerkt auf ihm blos eine kreuzförmige Narbe. Die Frucht ist groß (von eyrun der pflaumenförmiger Gestalt) und enthält einen Stein, an dem man acht Furchen wahrnimmt. — Diese

malakkische Jambusenbaum (*Eugenia malaccensis. Linn.* Spec. pl. 672. Perfici ossiculo fructus malaccensis rubens. C. *Bauh.* pin. 441. Fr. Eugenie. Iambolier. Iambos domestique.) der Güte seiner Früchte wegen vorgezogen, und es scheint ohne Zweifel von den Früchten dieser Art dasjenige zu gelten, was unser Verfasser von dem gemeinen Jambusenbaum sagt, als dessen Früchte nicht so saftig und ein wenig bitter sind und nur mit Wein und Zucker eingemacht gegessen werden. — Es geben noch einige Arten dieser Gattung eßbare Früchte, zu denen der Bastard-Guavabaum (*Eugenia Pseudo-Psidium Linn.*) und der einblumige Jambusenbaum (*Eugenia uniflora Linn.*) gehören. A. d. Uebers.

Dieſe Früchte werden von den daſigen Einwohnern gegeſſen, allein mir iſt weder von ihrem Geſchmack noch den andern Eigenſchaften derſelben etwas bekannt.

9) LAVRVS Perſea. *Avigato Pear. Alligator-Pear-tree. Linn.* Spec. plant. 529. — Pyro ſimilis fructus in Nova Hiſpania, nucleo magno. *Bauh.* Pin. 439. — Fr. Poirier d'Avocat. Avocat de Portugal. Laurier Prunier. — Avogatobaum. Crokodilbirnbaum.

Der Avogatobaum *), welcher auf den weſtindiſchen Inſeln einheimiſch iſt, iſt ein groſſer, dreyßig bis vierzig Fuß hoher Baum. Den Stamm überzieht eine glatte aſchfarbne Rinde und auf den Aeſten ſiehet man groſſe Blätter, die den Kirſchlorbeerblättern (*Laurocerasus*) gleichen, jedoch von einem zähern Gewebe ſind; ihre Farbe iſt hochgrün und ſie dauren das ganze Jahr hindurch. Die Blumen kommen meiſtens nahe an den Enden der Aeſte zum Vorſchein; ſie haben eine ſchmuzig gelbe Farbe und einen angenehmen Geruch; es mangelt ihnen der Kelch, es iſt aber jede Blume aus ſechs eyförmigen, ſcharf zugeſpizten ausgebreiteten Blumenblättern zuſammengeſezt, welche neun Staubfäden (davon dreye öfters unvollkommen ſind) und eine kurze Fruchtröhre umgeben; die Staubfäden ſind ohngefähr halb ſo lang als wie die Blumenblätter. Der Fruchtknoten ſieht birnenförmig aus und er vergröſſert ſich in eine groſſe fleiſchigte Frucht von der nehmlichen Geſtalt, welche mit einer ſtarken, zähen, und glatten Schaale bedeckt iſt, die anfangs ſchön grün, und wenn ſie reif iſt, gelb aus-

*) Die Amerikaner nennen dieſen Baum *Aguacate*. A. d. Ueb.

aussieht; sie bestehet aus einem blaßgrünen, im Munde wie Knochenmark zerschmelzenden Fleisch, dem es auch an Geschmack sehr gleichet, und ist sehr nahrhaft. Bancroft sagt, daß dieses eine der nahrhaftesten Früchte sey, welcher unter den Wendezirkeln wachsen. In dem besagten Fleische liegt eine grosse, rundlichte, rothbraune, runzlichte Nuß, die keinen Kern in sich hat.

Ob man gleich glaubt, daß dieser Baum ursprünglich aus Westindien komme, so ist es doch wahrscheinlich, daß man ihn aus Neuspanien, woselbst er sehr häufig wächset und den Einwohnern sehr nuzbar ist, dahin gebracht habe. Die unreifen Früchte haben zwar nur sehr wenig Geschmack, demohngeachtet aber werden dieselben, da sie sehr gesund sind und kühlende und stärkende Eigenschaften besitzen, oft auf den Tisch gebracht und mit Salz und Pfeffer (oder auch mit Citronensaft und Zucker) gegessen. Die Schiffer, wenn sie zu Havanna und den dasigen Gegenden anlanden, kaufen diese Früchte in grosser Menge, schneiden dieselben klein und vermischen grünen spanischen Pfeffer und ein wenig Salz damit, und machen sich ein Gerichte daraus, welches sie sehr gerne essen.

Da das Mark in der reifen Frucht sehr weich und von einem sehr angenehmen Geschmack ist, so brechen die dortigen Einwohner die Schaalen derselben entzwey und schöpfen das Mark mit einem Theelöffel heraus; gewöhnlicher Weise aber legt man dasselbe in eine Schüssel und vermischt Zucker, Rosenwasser und Limoniensaft damit, wodurch es zu einem delikaten Essen wird, welches den Magen erwärmt und stärket, und dessen Genuß bey Ruhren für sehr nüzlich gehalten wird.

Aus den Knospen dieses Baums wird eine Ptisane gekocht, welche man gegen die venerische Krankheit für dienlich hält, und ein damit gemachter Aufguß

guß wird, wenn man ihn des Morgens nüchtern trinket, zur Zertheilung des nach einem Falle oder Stoß in dem Magen ausgetretenen und geronnenen Bluts empfohlen. Die wilden Schweine freſſen die Früchte des Avogato- und Mammeybaums ſehr begierig, wodurch ihr Fleiſch einer ſehr angenehmen und vortreflichen Geſchmack bekömmt.

10) MANGIFERA indica. *Mango-tree, Linn.* Sp. pl. 290. — Perſicae ſimilis, putamine villoſo. *Bauh.* Pin. 440. *Mao*, ſeu *Mau*, ſeu *Manghos. Rheed.* mal. 4. p. 1. — Fr. Mangifere d'Inde. — Indianiſcher Mangobaum oder Mangebaum.

Der Mangobaum wächſet von Natur auf der malabariſchen Küſte; es wird jedoch derſelbe auch durch faſt ganz Aſien gepflanzet. Es iſt dieſes ein groſſer, ſich weit ausbreitender Baum, deſſen Aeſte mit langen ſchmalen Blättern, die den Pfirſchblättern einigermaaſſen ähnlich ſehen, jedoch etwas gröſſer ſind, dick beſezt ſind. Die Blumen ſprieſſen in zuſammengeſezten Trauben hervor; ſie ſind aus fünf weiſſen, ſpleßförmigen Blumenblättern zuſammengeſezt, welche fünf pfriemenförmige Staubfäden umgeben, die länger als wie die Blumenblätter und mit herzförmigen Staubbeuteln verſehen ſind. Der Fruchtknoten ſiehet rundlicht aus; er unterſtüzt eine dünne, mit einer einfachen Narbe bedeckte Fruchtröhre, welche zu einer Art von nierenförmiger Frucht, ohngefähr von der Gröſſe einer Pfirſche, anwächſet, und mit einer weichen wolligten Haut von gleicher Beſchaffenheit überzogen iſt.

Haben die beſagten Früchte ihre völlige Reife erlangt, ſo ſind ſie ſaftig, von einem guten Geſchmack und ſo ſtarkem Wohlgeruch, daß ſie die Luft in einem

beträchtlichen Bezirk umher erfüllen. Man pflegt sie roh oder mit Zucker eingemacht zu essen. Ihr Geschmack ist so süßlicht, daß man ihrer bald überdrüßig wird. Die unreifen Früchte dieser Art werden in der Milch von der Cocosnuß, welche so lange gestanden hat, bis sie sauer geworden ist, mit Salz, indianischem Pfeffer (Capsicum) und Knoblauch eingemacht und auf die nehmliche Weise wie Mango gegessen; sie sollen auf diese Art zubereitet einen angenehmen Geschmack haben. *)

11) PHOENIX dactylifera. *Common Date.* *Linn.* Spec. plant. 1658. — Palma dactylifera maior vulgaris. *Sloan.* Iam. 174. — Fr. Dattier. Palmier. — Gemeiner Dattelbaum. Dattelpalme. Palmbaum.

Der

*) Man presset auch den Saft der reifen Früchte aus, um eine Art von Wein durch die Gährung oder Essig daraus zu machen. Die Indianer trocknen die Kerne davon, und machen sie zu einem Mehl, aus dem sie allerley Speisen bereiten. Nach Rumphs Berichte giebt es in Ansehung der Früchte dieses Baums, so wie bey unsern Obstarten, viele Verschiedenheiten. Einige davon, welche man Speckmangas nennt, werden so groß als wie ein Rindskopf; die Fleischmangas sind von runder Gestalt, von grüner Farbe, inwendig aber sehen sie fleischfärbig aus. In Java giebt es zwo Arten welche kleine Mangas genennt werden. Die Affenmangas sind die kleinste Sorte; diese wächset wild, und kann nur gegessen werden, wenn sie ganz reif ist. Die Früchte der wilden Mangasbäume bleiben beständig sauer; die Indianer kochen sie nur etwa an die Fische. Vielleicht werden die hier erwähnten Früchte von Bäumen genommen, die nicht alle zu einer und eben derselben Gattung oder Art gehören. A. d. Ueb.

Der Dattelbaum ist eine Palmenart, welche in Afrika und den meisten Theilen von Indien häufig wächset. Es hat derselbe eine Art von markigtem Stamme, welcher an einigen Oertern eine Höhe von beynahe hundert Fuß erreicht. Der Stamm ist rund, gerade in die Höhe gewachsen und mit Hervorragungen versehen, welche die Ueberbleibsel der abgefallenen Blätter sind; denn so wie der Baum an Höhe zunimmt, so fallen die alten Blätter ab. Wenn der Baum in den fruchttragenden Zustand kömmt, so sind die am Gipfel befindlichen Blätter sechs bis acht Fuß lang, und sie verbreiten sich in der Runde herum wie ein Sonnenschirm und beugen sich regelmäßig nach der Erde zu herab. Die Blätter sind gefiedert, mit Lappen versehen, welche beynahe drey Fuß lang und ohngefähr einen Zoll breit sind, scharf zugespitzt und von einer glänzend grünen Farbe. Ein Theil dieser Bäume trägt blos männliche, und der andere Theil blos weibliche Blüthen. Die Blumen von beyden Geschlechtern kommen zwischen den Blättern hervor. Die männlichen sitzen auf einer langen zweigigten Kolbe, welche aus einer grossen Blumenscheide hervorsprießt; sie sind aus einem kleinen dreygespaltenen Kelche, welcher drey ovale, weisse Blumenblätter enthält, und drey sehr kurzen Staubfäden zusammengesetzt, welche mit langen viereckigten Staubbeuteln an ihrem obern Theile besezt sind. Die weiblichen Blumen brechen eben so wie die männlichen hervor und kommen mit denselben sehr überein; allein man bemerkt an solchen einen rundlichten Fruchtknoten, auf dem eine kurze mit einer spitzigen Narbe bedeckte Fruchtröhre ruhet. Auf die Blumen folgt, wenn sie verblühet sind, eine Frucht von der Grösse einer Olive, die jedoch von aussen ein anderes Ansehen

und Farbe hat, *) und ein gelblichtes wohlschmeckendes Mark enthält, in dessen Mitte ein runder, harter, aschfärbiger und tief gefurchter Stein liegt.

Die unreifen Datteln sind von Geschmack herbe und zusammenziehend; wenn sie aber die völlige Reife erlangt haben, so haben sie vieles von den Feigen an sich. Die senegallischen Datteln hält man für die besten, weil sie einen mehr zuckerartigen und lieblichern Geschmack als wie die aegyptischen und die aus andern Ländern haben. **) Dieser Baum ist für die Einwohner, wo er wächset, von einem unschäzbaren Werthe, indem fast jeder Theil desselben zu einigen oekonomischen Absichten gebraucht werden kann. Hasselquist giebt uns folgende Nachricht hiervon:

„In Oberägypten leben einige Familien fast gänz„lich von den Datteln; in Niederägypten werden die„selben nicht so häufig gegessen, sondern vielmehr zum „Verkauf ausgelesen. Die Aegyptier vermischen die „frischen Datteln mit Zucker und machen eine Conser„ve daraus, welche einen angenehmen Geschmack hat. „Die Dattelkerne sind so hart als wie ein Horn und man „sollte sich nicht einbilden, daß irgend ein Thier davon „fressen würde; demohngeachtet aber werden sie in „Aegypten zerstossen und in den Mühlen gemahlen, und „sodann in Ermangelung eines bessern Futters den Ka„meelen

*) Die Farbe der Datteln ist weiß, roth und gelb, und sie leidet auf verschiedenen Bäumen verschiedene Abänderungen. Auch die in ihnen enthaltenen Steinkerne weichen ihrer Grösse, und Härte nach von einander ab. A. d. Ueb.

**) Die Früchte der auf der französischen Inseln in Westindien gepflanzten Dattelbäume enthalten einen scharfen Saft; sie können daher nicht roh, sondern nur eingemacht gegessen werden, ob man sie gleich ihrer Farbe und ihres zarten Fleisches wegen für vollkommen halten sollte. A. d. Ueb.

»meelen gegeben, welche dieselben fressen. In der Bar»barey drehet man aus diesen Steinen Knöpfe zu Pater»nostern. Aus den Blättern werden Körbe oder kleine »Beutel geflochten, welche in der Türkey auf Reisen »oder in den Häusern gebraucht werden. In Aegypten »macht man Fliegenwedel daraus, welche sehr gut sind, »die zahlreichen Insekten zu verjagen, welche die Menschen »daselbst sehr beunruhigen. Ich habe auch Bürsten »gesehen, die von den besagten Blättern gemacht wa»ren, mit denen sie ihre Sofa und Kleider reinigen. Mit »den harten Aesten des Dattelbaums umzäunen sie ih»re Gärten und sie machen Kefigte aus denselben, um »das zahme Federvieh, womit sie einen grossen Handel »treiben, hinein zu sperren. Auch gebrauchen sie die »Aeste zu andern Dingen in der Hauswirthschaft statt »des Holzes, an dem sie Mangel leiden. Den Stamm »des Baumes zerspalten die Aegyptier und bedienen »sich desselben so wie der Aeste; sie hauen Balken dar»aus, die sie zur Erbauung der Häuser anwenden, in»dem dieselben zu kleinen Gebäuden immer noch stark »genug sind. Auch wird das Holz zur Feurung be»nutzt, wenn es an besserm mangelt. Diejenige De»cke, welche den Baum zwischen den Aesten überziehet, »gleichet ganz und gar einem Gewebe, und sie hat Fä»den, die senkrecht und horizontal über einander lau»fen. Dieses Gewebe ist in Aegypten von einem be»trächtlichen Nutzen, denn man macht alle die zu den »Cisternen nöthige Seile u. s. w. daraus; auch rüsten »sie ihre kleinen Schiffe mit Seilen von der nehmlichen »Art aus, welche sehr stark und dauerhaft sind. Man »rechnet daß jeder Dattelbaum in Aegypten seinem Ei»genthümer jährlich eine Zechine*) einträgt, und man

*) In Aegypten beträgt eine Zechine ohngefähr neun Schilling Sterling; nimmt man nun auf jeden Baum

„findet, daß zwey- drey- bis vierhundert fruchtragen-
„de Bäume einer einzigen Familie zugehören, ja bis-
„weilen besitzt eine einziger Eigenthümer, drey bis vier-
„tausend dergleichen Dattelbäume, welche nach der
„oben angenommenen Rechnung, in Rücksicht auf
„den wenigen Raum den sie einnehmen, sehr beträcht-
„liche Einkünfte bringen. Ein völlig ausgewachsener
„Dattelbaum nimmt im Durchmesser gerechnet nicht
„über vier Fuß Raum ein, mithin können sie in einer
„Entfernung von acht Fuß von einander füglich ge-
„pflanzet werden.“

Bey dem Dattelbaum befinden sich, wie ich bereits erwähnt habe, die männlichen und weiblichen Blumen auf verschiedenen Pflanzen, und es ist die bey diesen Bäumen angewendete Cultur, wodurch sich die Eigenthümer einer reichlichen Aerndte versichern, eine der Hauptstützen vor den Vorzug des auf die Befruchtungstheile der Pflanzen gegründeten Systems: denn es würde, wofern man die natürliche Befruchtung der weiblichen Blumen von den männlichen blos erwartete, die Einträglichkeit der Aerndte sehr sparsam und die Güte der Früchte sehr geringe seyn; auch würden die Steine solcher Datteln, wenn man sie aussäete, nicht vegetiren. Es muß daher der Landwirth sein Augenmerk vorzüglich darauf richten, daß die weiblichen Blumen mit dem männlichen Blumenstaube reichlich bestreuet werden. Da die Art dieses zu bewerkstelligen ganz besonders ausgeführet und vielen meiner Leser neu seyn wird, so hoffe ich denselben einen ange-

Baum neun Fuß Raum an (welches einen Fuß mehr als nach Hasselquists Rechnung macht) so kann ein Acker Landes 1613 Bäume fassen und dem Eigenthümer jährlich 725 Pfund Sterling einbringen. A. d. Verf.

angenehmen Dienst zu erweisen, wenn ich die von Hasselquist mitgetheilte Nachricht hier mit einrücke. Dieser Verfasser schreibt in einem Briefe aus Alexandrien an den Ritter Linné Folgendes hiervon: „Ich war gleich nach meiner Ankunft in Aegypten begierig den Dattelbaum, die Zierde und einen grossen „Theil des Reichthums dieses Landes zu sehen. Es „hatte derselbe bereits geblühet, indessen hatte ich doch „noch das Vergnügen zu beobachten, wie die Araber die Befruchtung desselben befördern. Wenn die „Kolbe oder der Blumenboden der Palme weibliche „Blumen trägt, so suchen sie von einem männlichen „Dattelbaume eine Kolbe, welche noch nicht aufgeplazt oder aus der Scheide hervorgebrochen ist; diese öfnen sie, nehmen die Kolbe heraus, und schneiden solche der Länge nach in verschiedne Stücken, wobey sie sich in Acht nehmen, daß sie die Blumen nicht „verletzen. Hierauf legen sie ein Stück von der Kolbe mit männlichen Blüthen, der Länge nach zwischen „die kleinen Zweige von der Kolbe mit weiblichen Blumen, und bedecken dieses mit einem Dattelblatte. „In diesem Zustand erblickte ich noch, sagt Hasselquist, „den grösten Theil der Kolben oder die Blumenköpfe, „welche bereits die jungen Früchte trugen; allein die „männlichen Blumen, welche mit den weiblichen vermischt waren, waren verdorret. Die Araber, welche mich von diesen besondern Umständen unterrichteten, sagten mir noch folgende Bemerkungen. Erstlich, wenn man nicht die Dattelbäume auf die angezeigte Weise behandelt und befruchtet, so tragen sie „keine Früchte. *) — Zweytens, daß sie allemal

*) Man muß dieses so verstehen, daß sie keine Früchte von guter Beschaffenheit und keine solche Früchte tragen

„Sorge trügen, einige ungeöfnete Kolben mit männli„chen Blumen von einem Jahr zu dem andern aufzu„bewahren, um sie zu diesen Behuf anzuwenden, im „Fall die männlichen Blumen mißrathen oder Scha„den leiden sollten. Drittens, wenn sie es so weit „kommen lassen, daß die Kolbe der männlichen Blu„men aufplazt oder aufbricht, so wird derselbe zur Be„fruchtung untauglich; es muß dieselbe noch ihre „Jungfrauschaft haben, wie sich die Araber hierü„ber ausdrücken, welche in dem Augenblick verlohren „gehet, wenn die Blühte aus ihrem Behältniß her„vorschiesset. Die Personen, welche sich mit den „Dattelbäumen beschäftigen, müssen daher die zur „Befruchtung schickliche Zeit sehr sorgfältig in Acht „nehmen, welche fast den einzigen wesentlichen Punkt „bey der Cultur ausmacht.“*)

12) RHAM-

tragen, deren Saamen, wenn sie gesäet werden, vegetiren, weil ihnen die Lebenskraft mangelt, welches hier eben so ist, als wie bey den Eyern die ohne Beyhülfe des Hahns von der Henne gelegt worden sind. Es scheinen zwar dieselben in jeder Rücksicht vollkommen zu seyn; allein da denselben der Hahnentritt fehlet, so kann nie durch das Bebrüten der Henne ein Hünchen daraus hervorgebracht werden. A. d. Verf.

*) Der Dattelbaum giebt wie andere Palmenarten einen Palmenwein und einen eßbaren Kohl. Die unreifen Blumen- oder Fruchtkolben werden von den Persern und Arabern als eine Delikateße genossen. Die Datteln selbst läßt man in einigen Ländern mit Wasser gähren und bereitet alsdenn ein spirituöses Getränk daraus, welches mit verschiedenen Gewürzen arzneyhaltig gemacht wird. Auch wird aus den Datteln ein Eßig verfertiget. — In denjenigen Ländern

12) RHAMNVS Iujuba. *Indian Iujube. Linn.* Sp. pl. 282. — Fr. Iujubier à fruit rond. Pommier d'Inde. — Indianiſcher Jujubenbaum. Dornkirſchen.

Der Jujubenbaum iſt ein kleinerer Baum als wie der rothe Bruſtbeerenbaum (*Zizyphus*), den ich oben S. 371. beſchrieben habe. Die Aeſte dieſes Baums ſind mit einer gelblichten Rinde bedeckt, die Stacheln ſind gebogen und ſtehen einzeln, da im Gegentheil die vom rothen Bruſtbeerenbaum gerade aufrecht und ihrer zwey allemal neben einander ſtehen. Die Blätter ſind beynahe rund, an ihrer Unterſeite wollicht und an den Stielen gekerbt. Die Blumen kommen haufenweiſe hervor; einige von ihnen haben zwo Fruchtröhren, andere aber nur eine. Die Früchte ſind faſt kugelförmig und es haben einige Schriftſteller dieſelben für die wahren Sebeſtenbeeren angeſehen; allein Linné und ſeine Schüler haben das Gegentheil hiervon ſattſam bewieſen und gezeiget, daß die

dern, wo die Datteln von Natur wachſen, ſind dieſelben voll von einem zuckerartigen Safte, der durch ein gelindes Drücken daraus erhalten werden kann; es iſt ſolcher ſo fett, daß er anſtatt der Butter an Brühen gebraucht wird. Die in dieſem Safte eingemachten Datteln werden *Caryotae* genennet. Die Datteln beſitzen erweichende, nährende und verdickende Eigenſchaften und ſie wurden ehedem zu Bruſttränken um dadurch den Auswurf zu befördern, mit gutem Erfolg zugeſezt. Die unreifen und ſchlechten Datteln, beſchweren den Magen und bringen Verſtopfungen, Coliken und andere dergleichen Beſchwerden hervor. — Die jungen Dattelbäume ſollen ein eßbares Mark enthalten, welches aber bey den ältern Bäumen hart wird. A. d. Ueb.

die in den Apotheken eingeführten Sebestenbeeren, die Früchte vom Zizyphus sind. *)

13) SPONDIAS lutea. *Yellow Iamaica Plum. Hog - Plumtree. Linn.* Spec. plant. 613. — Spondias foliis plurimis pinnatis quatis, racemis terminalibus, cortice interno rubente. *Browne's* Iam. 229. *Spondias Mombin*, racemis paniculatis terminalibus longitudine folia aequantibus. *Iacquin* Amer. p. 138. — Fr. Iobo des Espagnols. — Gelbe jamaikanische Pflaumen. Schweinspflaumenbaum.

Es ist höchst wahrscheinlich, daß dieser Baum, welcher in Amerika **) einheimisch ist, auch in Ostindien wächset. Er wird nicht so gar groß, und übersteigt selten eine Höhe von zwölf oder vierzehn Fuß; er theilet sich in viele Aeste welche mit gefiederten Blättern versehen sind. Diese Blätter sind aus einer grossen Anzahl von sägeförmig eingekerbten Lappen zusammengesezt, welche eine wechselsweise Lage längst der mittlern Rippe haben, an deren Ende ein ungepaartes Blatt stehet. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste in langen Trauben zum Vorschein; sie sind von blaßgelber Farbe, und jede derselben bestehet

*) Das Vaterland dieses kleinen Baums ist Ostindien. Auf Zeylon wird er *Ilande* und von den Maleyen *Vidaro* genennet. Der Geschmack der Früchte ist säuerlich süß und die Indianer eßen selbige so wohl roh als eingemacht. A. d. Ueb.

**) Die Caraiben nennen diesen Baum *Mombin*, die Spanier *Iobo* oder *Hobos*, und die Brasilianer *Acaja*. A. d. Ueb.

stehet aus einer Art von glockenförmigem mit fünf Einschnitten versehenen Kelche und fünf länglichten, ebenen sich ausbreitetenden Blumenblättern, welche zehn borstenähnliche Staubfäden, die kürzer sind als wie die Blumenblätter, und fünf kurze, senkrecht stehende Fruchtröhren umgeben, die oben mit stumpfen Narben besezt sind. Der Fruchtknoten hat eine eyrunde Gestalt und er wird zu einer länglichten Frucht von blaßgelber Farbe, welche mit einem mehligten Staube bedeckt ist und einen holzigten faserigten fünfzelligten Stein enthält.

Diese Pflaumen haben einen süssen angenehmen Geschmack, allein sie enthalten sehr wenig Fleisch, sonst würden sie weit nuzbarer seyn. *) Indessen werden sie doch auf der westindischen Inseln sehr geschäzt, und sie sind von grossem Nutzen für die Schweine, deren vorzüglichtes Futter sie so lange als sie dauren, ausmachen. (Daher sie auch Schweinspflaumen genennt werden.)

Wahrscheinlicher Weise sind diese Pflaumen eine von den ehedem in den Apotheken aufbewahrten Myrobalanen, von denen man fünf verschiedene Arten hatte. — Man findet in Westindien, noch einen andern Baum von dieser Gattung, welcher wenig von dem hier beschriebenen verschieden ist; er weichet blos darinnen von demselben ab, daß seine Frucht purpurfärbig aussiehet. Es ist daher ebenfalls nicht unwahr-

*) In dem französischen Guiana bereitet man aus dem Mark, welches den Kern umgiebt und einen sauern Geschmack hat, eine sehr erfrischende Limonade. Von den Blättern dieses Baumes macht man auch eine Abkochung, die zur Reinigung der Geschwüre angewendet wird. S. *Aublets* Hist. des plantes Tom. I. p. 469. A. d. Ueb.

wahrscheinlich, daß dieses eine andere Art von Myrobalanen der Apotheken war, da sich unter denselben eine Sorte von der zulezterwähnten Farbe mit befand. *)

*) Es ist dieses der Myrobalanenbaum (*Spondias Myrobalanus*, racemis sparsis, foliis multo breuioribus *Iacq.* Am. p. 139. *Spondias Mombin. Linn.* und *Spondias purpurea Linn.* und *Mill.* dessen Früchte von den Amerikanern um des Fleisches willen, das einen lieblichen Geruch und einen nicht unangenehmen Geschmack hat, sehr geachtet werden. Die Spanier geben ihm den Namen *Cirvelo*, die Franzosen Prunier d'Espagne und Prune Mombin à fleurs jaunes und die Engländer *Spanish Plum-tree*, spanischer Pflaumenbaum. A. d. Ueb.

Sie-

Siebentes Hauptſtück.

Eßbare Aepfelfrüchte oder Kernfrüchte. *)

Erſter Abſchnitt.

Aepfelfrüchte, welche auf kräuterartigen Pflanzen wachſen.

1) Cucumis Melo. *Muſk Melon.* — Fr. Melon commun des Iardins. — Gemeine Melone.
Cucumis Melo albus. *Spaniſh white Melon.* Die ſpaniſche weiſſe Melone.
Cucumis Melo laeuis. *Smooth green-fleſhed Melon.* Die glatte Melone.
Cucumis Melo flauus. *Yellow Winter Melon.* Die gelbe Wintermelone.
Cucumis Melo paruus. *Small Portugal Muſk Melon.* — Fr. Petit Melon des Charmes. — Die kleine Portugieſiſche Melone.
Cucumis Melo pilofus. *Hairy-ſkinned Melon.* Die haarigte Melone.
Cucumis Melo reticulatus. *Netted-ſkinned Melon.* Geſtrickte Melone. Netzmelone.
Cucumis Melo ſtriatus. *Late ſmall ſtriated Melon.* Geſtreifte Melone.

Cucu-

*) Nach dem Linné iſt eine Apfelfrucht (*Pomum*) ein markigtes klappenloſes Saamenbehältniß, welches inwendig eine häutige Kapſel mit verſchiednen Zellen enthält, worinnen die Saamen liegen. A. d. Verf.

Cucumis Melo tuberoſus. *Warted Cantaleupe.* — Fr. Melon Camtaloupe à verruës. Die Cantalupe oder Randaluppe.

Cucumis Melo turbinatus. *Top-ſhaped Melon.* Pyramidenförmige Melone.

Cucumis Melo virens. *Green rinded Melon.* Grüne Melone.

2) Cucumis Chate. *Egyptian Melon.* — Fr. Melon d'Egypte. — Aegyptiſche Gurke. Aegyptiſche Melone.

3) Cucumis ſatiuus. *Common prickly Cucumber.* — Fr. Concombre commun des jardins. — Gurken. Cucumern. Gartengurken. Zahme Gurke.

Cucumis ſatiuus albus. *White prickly Cucumber.* — Fr. Concombre blanc. — Weiſſe Gurken.

Cucumis ſatiuus longus. *Long prickly Cucumber.* Lange rauche Gurken.

4) Cucumis flexuoſus. *Green Turkey Cucumber.* — Concombre Serpent. — Schlangengurken.

Cucumis flexuoſus albus. *White Turckey Cucumber.* Weiſſe Schlangengurken.

5) Cucurbita Lagenaria. *Bottle Gourd.* — Fr. Calbaſſe des Pelerins. Gourde d'Amerique. — Flaſchenkürbis. Weichblättriger Kürbis. Keulenkürbis.

6) Cucurbita Citrullus. *Water Melon.* — Fr. Melon d'eau de Cayenne. — Waſſermelonen. Anguurien.

7) Cucurbita Pepo. *Common Pompion.* — Fr. Courge longue. — Gemeiner Kürbis. Feldkürbis. Pfebenkürbis. Rauchblättriger Kürbis.

Cucur-

Cucurbita Pepo oblongus. *Long Pompion.* Langer Felbkürbis.

8) Cucurbita verrucoſa. *Warted Gourt.* Warzenkürbis.

9) Cucurbita Melopepo. *The Squaſh.* or *Melon Gourd.*— Fr. Bonnet d'Electeur. Artichaux de Ieruſalem. — Melonenkürbis. Melonenpfebe. Schildpepone.

10) Melothria pendula. *Small creeping Cucumber.* Fr. Melothre. Petit Melon noir.— Schwarze Gurke.

1) CVCVMIS Melo. *Muſk Melon. Linn.* Sp. plant. 1436. — Melo vulgaris. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Melon commun des jardins.— Gemeine Melone.

Aus was für einem beſondern Lande die gemeine Melone herſtammt, iſt nicht bekannt, allein ſie wird in faſt allen Theilen von Europa anjezt gezogen. Die in dem vorhergehenden Verzeichniße angeführten Abarten derſelben ſind zwar die berühmteſten, indeſſen erſetzen doch einige nicht die auf das Pflanzen derſelben verwendete Unkoſten. Die kleine Portugieſiſche Melone iſt eine ganz gute Art und um deswillen vorzüglich ſchäzbar, weil ſie zeitig im Jahre reif wird und viele Früchte trägt.

Die Cantalupe iſt eine Melone von mittlerer Gröſſe, einer rundlichten und Geſtalt, auf ihrer äuſſerlichen Oberfläche mit rauhen Knoten oder warzenähnlichen Hervorragungen beſezt. Ihr Fleiſch ſiehet gemeiniglich orangenfärbig aus; es hat einen delikaten Geſchmack und kann in beträchtlicher Menge genoſſen wer-

den, ohne daß es den Magen beschweret, welches bey den mehresten andern Arten gar nicht der Fall ist. Die Holländer lieben diese Art so sehr, daß sie auf die übrigen wenig Rücksicht nehmen und sie deswegen blos Cantaleupe nennen, ohne den Nahmen Melone hinzuzusetzen. Die besagte Benennung hat ihren Ursprung von einem Schlosse Cantalupo, welches ohngefähr vierzehn Meilen von Rom in Marca d'Ancona liegt, woselbst sie sehr häufig gezogen wird und wo der Pabst einen Landsitz hat. Allein Millerl sagt, daß diese Art zuerst aus demjenigen Theile von Armenien welcher an Persien gränzt, dahin gebracht worden sey, wo sie in solchem Ueberflusse gezogen wird, daß man so viele davon als ein Pferd zu tragen im Stande ist, zuweilen mit einer französischen Krone bezalt.

Zusatz des Uebersetzers.

1) Von den Kantalupmelonen (Fr. Melon de Florence) giebt es vorzüglich viererley Sorten, nehmlich: die schwarze, deren Rinde dunkelgrün aussiehet und die auch wenn sie völlig reif ist, diese Farbe behält. Das gleich unter der Schaale liegende Fleisch oder die Schelfe ist dick und schwammicht, ihre Früchte sind von einer unförmlichen Gestalt, jedoch sehr groß und sie enthalten ein dunkelgelbes süßes Fleisch von einem herrlichen Geschmack. In Italien wird sie Melone degli Santi, (die Melone der Heiligen) genennet. — Die Orangen-Kantaluppe hat, wenn sie völlig reif ist, eine gelblichte Schaale und innwendig ein gelbes Fleisch; sie ist von einer länglichten Gestalt und mit nicht sehr vielen Warzen besezt. Am Geschmack kömmt sie nicht der vorigen Art bey. — Die grüne Kantaluppe hat eine grüne mit wenigen Warzen besezte oder auch bisweilen

geribbte

geribbte Schaale und ein dunkelgelbes Fleisch. In unsern kältern Gegenden geräth sie nicht allemal. — Die weisse Kantaluppe hat eine grüne weißgefleckte, etwas geribbte und warzigte Schaale und eine platte Gestalt. Ihr Fleisch ist ganz weiß, dabey aber sehr saftig, schmelzend und süß. Sie verdient, wenn sie ganz reif ist, von den übrigen fast den Vorzug; sie hat aber, wegen ihrer dicken Schelfe sehr wenig Fleisch, welches wenn die Schaale nicht gut davon abgesondert wird, von derselben einen bittern Geschmack bekömmt.

2) Die Netzmelone (*Netted-skinned Melon.* Fr. Mélon brodé. Mélon françois. Mélon Mareché. *Cucumis Melo reticulatus*) ist bey uns die gewöhnlichste. Die besten Sorten davon sind ziemlich groß und lang und mit einem erhabenen weißen Netze überzogen; die zwischen diesem Netze liegenden Flächen werden bey völliger Reife hellgelb. Unter einer dünnen Schelfe von dunkler grasgrüner Farbe liegt ein dunkel orangenfarbnes, saftiges und festes Fleisch, welche die ganze Melone ausfüllt und gar keine Höhlung übrig läßt und die also ein eßbares Mark enthält.

3) Die gereifelte oder geribbte Melone (*Cucum Melo striatus. Striated Melon.* Fr. Mélon à côtes) ist durch zwölf Reifen oder Furchen getheilet, zwischen denen das Fleisch hervorraget. Die Schelfe hat eine grüne, das Fleisch aber eine gelbe Farbe; es ist saftig. Sie hat in der Mitte eine grosse Höhlung und wird leicht reif.

4) Die frühe Melone (*Cucumis Melo paruus. Melo moschatellinus rotundus paruus* seu *Melo saccharinus Moris. Small Portugal Musk Melon* or *Dormer Melon.* Fr. Le Mélon des Carmes) oder kleine portugiesische Melone ist mehr rund als lang, ohne merkliche Reifen, etwas gestrickt und innwendig

von goldgelber Farbe. Sie wird zeitig reif und trägt überall sehr reichlich; sie hat einen guten Geschmack, wird aber oft mehligt.

5) Die weisse Melone oder Speckmelone (Fr. Le Melon blanc) hat eine ovale länglichte Gestalt, siehet von aussen ganz glatt und weiß aus, und hat unter einer dünnen dunkelgrünen Schelfe ein weißlicht ins Gelbe spielendes Fleisch, welches sehr süß, auf der Zunge schmelzend und von einem vortreflichen Geschmack ist; ihr Genuß, scheint der Gesundheit zuträglicher zu seyn als wie die übrigen Arten. Sie stammt aus Persien her.

6) Die rothe Melone Fr. Le Melon cramoisi) ist eine länglichte, glatte, auswendig weiße, wenig genetzte Frucht, welche ein sehr rothes Fleisch enthält; sie wird in Italien sehr geachtet.

7) Die Winter Melone (Fr. Le Melon de Morée verd. Le Melon de Candie. Le Melon d'hyver.) ist eine länglichte den Gurken ähnliche Frucht, mit einer glatten grünlichten Schelfe und einem weißlichten süssen Fleische. Sie kann bis in den Winter erhalten werden. In unsern Gegenden aber scheint es für sie zu kalt zu seyn.—

In England werden noch folgende Sorten (s. Lüders Küchengartengewächse) gepflanzet:

8) Die Romana Melone (*The Romana Melon*) oder Romanetto wird in trocknen Sommern gut; sie kömmt zeitiger als wie die Kantaluppe.

9) Die Succado Melone (*The Succado Melon*) kann auch zu frühen Pflanzungen genommen werden. Sie ist von länglichter Gestalt und enthält ein rothes Fleisch.

10) Die Zatte Melone (*The Zatte Melon*) trägt Früchte die nicht viel dicker als eine Pommeranze sind; es sind dieselben an beyden Enden platt gedrückt

drückt und ihre Schaale ist mit Warzen besezt: sie enthalten sehr wenig von einem rothen Fleische. Diese drey Sorten sind vielleicht blosse Spielarten von der Kantaluppe.

11) Die schwarze **Galloway Melone** (*The black Galloway Melon*) ist die beste unter den frühen Melonen. Der Lord **Galloway** brachte sie aus Portugal nach England; sie ist daselbst anjezt schon ausgeartet und nicht mehr ganz ächt zu finden.

Die **Melonen** können ihres zarten Gewebes und des vielen in ihnen enthaltenen Saftes wegen nicht gekocht, sondern nur roh gegessen werden; es sollen jedoch auch in einigen Gegenden Deutschlands Scheiben von Melonen in einen Teig getaucht und sodann gebacken werden. In den südlichen Ländern von Europa werden sie in Scheiben mit Salz und Eßig, und die reifen sowohl als die noch unreifen mit Zucker eingemacht. Auch läßt sich aus denselben, wie aus den Gurken ein Mengo daraus bereiten, womit man den Brühen einen höhern Geschmack mittheilet (S. Hausvater B. III. S. 817.). Aus den so genannten vier kühlenden Saamen, welches ausser den **Melonenkernen**, die Saamen von Gurken, Kürbissen und Angurien sind, wird ein Orgeadenpulver gemacht.

Die reifen Melonen sind eben nicht schwer verdaulich; der in ihnen enthaltene zuckerartige Saft gehet bald in Gährung über, wodurch ihr Gewebe im Magen leicht aufgelöset wird, zumal wenn, wie es häufig geschiehet, die Melonen mit Zucker gegessen werden. Sie geben eine leichte Nahrung, sind sehr kühlend und erquickend und vermehren den Abgang des Harns. Ein häufiger Genuß, oder wenn man sie bey erhitztem Körper zur Abkühlung genießt, erregt Blähungen, Colikschmerzen, Durchfälle und kann zu Wechselfiebern Gelegenheit geben, ja so gar, wie ei-

nige beobachtet haben wollen, ein Blutharnen zuwege bringen. Um ihre sehr kühlenden Eigenschaften zu mildern, pflegt man sie mit Salz und Pfeffer zu essen und Wein dazu zu trinken; die Franzosen eßen auch Rettig nach den Melonen.

2) CVCVMIS Chate. *Egyptian Melon. The round leaved egyptian Cucumber. Linn.* Spec. plant. 1437. — Cucumis aegyptius rotundifolius. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Melon d'Egypte. Concombre de Barbarie. — Aegyptische Melone. Aegyptische Gurke.

Diese Pflanze dauert ein Jahr lang aus, und wächset in Aegypten wild. Sie hat lange, auf der Erde fortkriechende Stengel mit abgerundeten Ecken, aus denen Gabeln hervorkommen und die mit gerade stehenden, durchsichtigen weissen Haaren besezt sind. Die Blätter sind beynahe rund und so wie die Stengel mit einem Sammet von weichen weissen Haaren besezt. Auch die Frucht ist haarigt, lang, und pyramidenförmig gestaltet und ihr Fleisch von fast der nehmlichen Consistenz wie bey den übrigen Melonen. Miller sagt von dieser Art, daß sie unschmackhaft, und der Cultur nicht werth sey. Wahrscheinlicher Weise gilt dieses nur von England, aus Mangel einer schicklichen Behandlung oder des natürlichen Bodens und Klima; denn in Aegypten stehet dieselbe in so hohem Werthe, daß man sie die Gurkenkönigin nennet. *) Ihr Geschmack ist süß und ein wenig wässerigt.

*) Diese Art wird, nach Forskäls Berichte, auf allen Aeckern in Aegypten gebauet. Ihr arabischer Name heißt *Abdellani*. Man macht aus derselben auf folgende

rigt. Hasselquist versichert, daß die Vornehmen und die Europäer in Aegypten diese Melonen, als die angenehmste und am meisten kühlende und als eine solche Frucht ässen, von der sie am wenigsten zu befürchten hätten; daß sie unter allen bekannten Melonen die vortreflichste Art sey, und daß die Vornehmen in Europa wünschen würden, sie auf ihre Tafeln setzen zu können. — Man findet diese Pflanze, nach der Ueberschwemmung des Nils auf den fruchtbaren Ebenen um Cairo, und an keinem andern Orte in Aegypten, noch auch sonst in irgend einem andern Erdreich.

3) CVCVMIS sativus. *Common Cucumber. Common prickly Cucumber. Linn.* Spec. plant. 1437. — Cucumis sativus vulgaris. *Bauh.* Pin. 310. — Fr. Concombre commun des jardins. — **Gurken. Gartengurken. Zahme Gurken. Cucumber. Kümmerling. Gartenkümmerling. Gemeine Saatgurke.**

Eine andere Pflanze dieser Gattung, deren Vaterland wir nicht kennen, ist die **Gurke.** Sie wird allgemei-

gende Weise ein angenehmes Getränke. Es wird in die reife, noch am Stamm stehende Frucht am Nabel ein Loch geschnitten und mit einem durch diese Oefnung eingebrachten Stück Holz das Mark zerstoßen und das Loch mit Wachs verstopft. Man legt die Melonen sodann in ein in die Erde gegrabnes Loch, jedoch so, daß die Frucht nicht vom Stamme und Stiele abgerissen wird. Nach einigen Tagen findet man das Mark in einen Saft von vortreflichem Geschmack aufgelöset. Mit diesem Saft bereiten die Türken ihren Sorbet und andere dergleichen Getränke. A. d. Uebers.

gemein in allen vier Erdtheilen gebauet. Wie die Früchte derselben gegessen werden, ist so bekannt, daß es keiner weitern Anmerkung bedarf; allein in Aegypten bereitet man dieselben auf eine ganz besondere Art zu. Sie schneiden nehmlich das beste vom Fleisch heraus und füllen sodann die Schaale mit Fleisch und aromatischen Kräutern aus und kochen selbige nach Art eines Puddings; ein Gerichte, welches ausserordentlich schmackhaft und gut zu essen seyn soll. In einigen Theilen des Morgenlandes kochet man die Gurken ganz und ißt sie mit Salz und Weineßig. Die **Gurken- und Melonenkerne** sind zween von den vier grössern kühlenden Saamen der Apotheken; sie werden als ein balsamisches kühlendes und erweichendes Mittel angesehen und zu den harntreibenden Emulsionen hinzugesezt.

Zusatz des Uebersezers.

Von der **gemeinen Gurke** giebt es folgende Abänderungen (s. **Lüders Küchengartengewächse S. 442.**)

1) Die **gemeine rauche Gurke** (*Cucumis sativus vulgaris*, *C. Bauh. Pin.* 310. *The common Garden Cucumber*). Von dieser giebt es zwo Spielarten, welche der Farbe nach verschieden sind, nehmlich: (1) die **gemeine gelbe Gurke** (*Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu subluteo. C. B.* Pin. 310.) deren Früchte anfangs grün und bey völliger Reife gelb sind. In England hat man von derselben vier Sorten; Die **gemeine rauhe grüne stachlichte Gurke** (*Common rough green prickly Cucumber*), welche dunkelgrüne Früchte bringt; die **kurze grüne stachlichte Gurke** (*Short green prickly Cucumber*) welche nur drey bis vier Zoll lang wird; die

lange

lange grüne ſtachlichte Gurke (*Long green prickly Cucumber*), deren Früchte am Geſchmack die beſten ſind und ſechs bis neun Zoll lang werden; und die frühe grüne Traubengurke (*Early green Cluſter Cucumber*. Fr. Concombre à boucquet. Le Concombre Mignon) mit kurzen büſchelweiſe ſitzenden Früchten. — (2) Die gemeine weiſſe Gurke (*Cucumis ſatiuus vulgaris, maturo fructu albo. C. B.* Pin. 310.), deren Früchte anfangs weiß ſind; ſie werden aber, wenn ſie überreif werden, ebenfalls gelblicht. Auſſerdem ſind ſie etwas dicker und länger, fallen auch gegen den Stiel zu mehr ab und ſind weichlicher. Zu dieſer gehöret die lange weiße ſtachlichte holländiſche Gurke (*Long white prickly Dutch Cucumber*), deren weiße Früchte mit kleinen ſchwarzen Stacheln beſezt ſind und acht bis zehn Zoll lang werden.

2) Die lange glatte Gurke (*Cucumis ſatiuus maior. C. B. The long Turkey Cucumber*) hat folgende Spielarten: (1) Die lange glatte grüne Gurke (*long ſmooth green Turkey Cucumber*); (2) die lange glatte weiße Gurke (*Long ſmooth white Turkey Cucumber*); und (3) die groſſe glatte grüne römiſche Gurke (*Large ſmooth green Roman Cucumber*). — Dieſe lange glatte Gurke wird von Millern und einigen andern Schriftſtellern unter den Namen *Cucumis flexuoſus* beſchrieben; allein es muß ſolche von der Schlangengurke (*Cucumis flexuoſus Linn.*), welche unſer Verfaſſer unter dem nächſtfolgenden Artikel abhandelt, und der dieſelbe, der engliſchen Benennung nach zu urtheilen, ebenfalls damit zu vermengen ſcheint, wohl unterſchieden werden.

In Frankreich giebt es folgende Sorten von Gurken:

1) Concombre hatif, frühe 2) tardif, spåte Gurken, von denen man weisse, grüne und gelbe ziehet. 3) Concombre a boucquet, Traubengurken und 4) Concombre noir, schwarze Gurken, welche dunkelschwarzgrün aussehen, bis einen Fuß lang werden, und weniger wässerigt sind als andere Sorten. —

Die ganz reifen Gurken können nicht als ein Nahrungsmittel gebraucht, sondern nur in ihrem unreifen Zustande dazu angewendet werden. — Die Gurken bestehen aus einem dichten und festen Gewebe, in welchem ein häufiger, gelinder, wässerigter, geschmackloser Saft enthalten ist, der weder einige Säure, noch Süßigkeit hat, der aber in einem schwachen Magen leicht in Gährung geräth und sauer wird. Es besitzt derselbe kühlende, auflösende und harntreibende Eigenschaften und es verordnen daher viele Aerzte der ausgepreßten Gurkensaft bey Verstopfungen der Eingeweide des Unterleibes und der Brust als ein blutreinigendes und eröfnendes Mittel, welches sich auch in verschiednen Fällen, und unter andern bey der Lungensucht, sehr wirksam erzeiget hat.

Der Gurkensallat ist theils der kühlenden Eigenschaften des Saftes, theils aber auch der Festigkeit des Gewebes der Gurken wegen, nur solchen Personen, die mit starken Verdauungskräften begabt sind, anzurathen. Die Gewürze, als Salz, Pfeffer und Oel, oder auch gewürzhafte Kräuter, als Dragun, Petersilie u. s. w. welche man hinzuzusetzen pflegt, verbeßern noch einigermaaßen die blähenden Eigenschaften und verhindern die Gährung desselben. Auch mischen einige die Schaalen der Gurken, welche ziemlich bitter ist, als ein Gewürze dazu; jedoch darf selbige nicht alt seyn. — Die sauren Gurken oder Salzgurken, welche durch eine starke Gährung in

Fäßern

Fäßern eßbar gemacht werden, ißt man roh oder auch an das Fleisch, vorzüglich an das Kalbfleisch, gekocht. — Der kleinen **Pfeffergurken, Gewürzgurken,** oder **Eßiggurken** (*Cucumeres abortiui.* Fr. Cornichons.), welche mit Weineßig, Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen und andern Gewürzen eingemacht werden, bedient man sich als Sallat; der vielen Gewürze wegen sind sie erhitzend und erregen einen starken Appetit. Wenn der dazu zu gebrauchende Eßig in kupfernen Gefäßen gekocht oder Grünspan hinzugesetzt wird, um ihre grüne Farbe zu erhöhen, so bekommen sie schädliche und giftige Eigenschaften. — In England macht man die Gurken als ein Atsjar oder Mengo ein, um sie zu Brühen und Saucen hinzuzusetzen und selbigen einen hohen Geschmack mitzutheilen. (Siehe Hausvater B. III. S. 817.) — Die gefüllten Gurken sind in Deutschland anjezt kein seltenes Gerichte.

4) CVCVMIS flexuosus. *Green Turkey Cucumber Linn.* Spec. pl. 1437. — Cucumis oblongus. *Bauh.* Hist. II. p. 247. — Fr. Concombre Serpent. Concombre Serpentin. — **Schlangengurke. Grüne türkische Gurke. Schlangenkürbis.**

Man hält Indien vor das Vaterland der **Schlangengurken.** Die Stengel und Blätter dieser Art sind länger als wie die von der vorhergehenden, und die Früchte derselben sind glatt und gemeiniglich noch einmal so lang, als wie die gemeinen Gurken. Diejenige Abart, welche die **weisse türkische Gurke** (*Cucumis flexuosus albus. The white Turkey Cacumber*) genennt wird, ist weniger wässerigt als wie die grüne, und wird daher insgemein höher geschäzt. Es werden aber jedoch die besten Sorten dieser Art für ungesund gehalten

halten, sie machen ihrer kältenden Eigenschaften wegen das Blut zu einer faulichten Gährung geneigt, und legen den Grund zu vielen von denjenigen bösartigen Fiebern, die oft im Herbst ausbrechen. Um diese schlimmen Folgen zu verhüten, sollten dieselben allemal mit vielem Salz, Pfeffer und Weineßig gegessen werden.

5) CVCVRBITA Lagenaria. *Bottle Gourd. Long Gourd. Linn.* Spec. plant. 1434. — Cucurbita oblonga, flore albo, folio molli. *Bauh.* Pin. 313. — Fr. Calebasse des Pélerins. Courge d'Amérique. Courge des Pelerins. Flacon. — Flaschenkürbis. Keulenkürbis. Weichblättriger Kürbis. Trompetenkürbis. Herkuleskeule. Langer Kürbis.

Der Flaschenkürbis kömmt ursprünglich aus Amerika und er wird daselbst häufig gebauet. Es ist dieses, in Rücksicht auf die Gestalt der Frucht, die am meisten beständige Art dieser Gattung. *) Stehet die Pflanze in einem für sie schicklichen Boden, so laufen die Stengel zu einer unglaublichen Weite fort; es sind dieselben mit einer feinen, weichen, haarigten Wolle bedeckt. Die Blätter sind groß, herzförmig gestaltet, an ihren Rändern gezähnt, an ihrer Grundfläche mit zwo Drüsen versehen, und so wie der Stengel mit Haaren bewachsen. Die Blumen sind glockenförmig, groß und weiß; sie haben zurückgeschlagene

*) In England findet man doch folgende Spielarten davon: 1) *Long protuberant bellied Bottle-Gourd*; 2) *Long sickle-shaped*; 3) *Long taper*; 4) *Long turbinated Bottle-Gourd.* A. d. Ueb.

gene Ränder und ruhen auf langen Stielen. Die Frucht zeiget eine birnenförmige Gestalt, sie ist mehrentheils ein wenig einwärtsgebogen, und hat, wenn sie reif ist, eine holzigte Rinde von blaßgelber Farbe.

Diese Pflanze wird in beyden Indien häufig gebauet und die Frucht derselben auf den Märkten verkauft. Die Kürbisse machen daselbst drey bis vier Monate hinter einander einen Hauptheil des Unterhalts des gemeinen Mannes aus, welcher sie kochet und mit Weineßig ißt. Auch graben sie oft das Fleisch aus der völlig ausgewachsenen Frucht heraus füllen die Schaalen mit Fleisch und Reis aus und kochen sie wie Puddings.*) Da diese Schaalen hart und holzigt sind, so dienen sie ihnen zu Trichtern und vielen andern häuslichen Geräthschaften.

6) CVCVRBITA Citrullus. *Water Melon. Linn.* Spec. plant. 1435. — Anguria Citrullus dicta.. *Bauh.* Pin. 312. — Fr. Melon d'eau de Cayenne. Pasteque. — Wassermelone. Angurie. Citrulle.

Die Wassermelone ist in den südlichen Theilen Italiens zu Hause, und sie wird nicht allein in ihrem Vaterlande und andern Ländern von Europa, sondern auch in Asien, Afrika und Amerika gepflanzet. Sie gehöret unter die ein Jahr lang ausdauernden Pflanzen, und ist in Ansehung ihrer Grösse, **) Gestalt

*) Wenn dieser Kürbis jung und so lange als seine Rinde noch zart ist, abgebrochen und gekocht wird, so hat er einen angenehmen Geschmack. A. d. Ueb.

**) Sie wird oft drey Fuß lang und zween Fuß im Durchmesser und zuweilen bis dreyßig Pfund schwer. A. d. Ueb.

talt und Farbe so wohl der Früchte als auch der Saamen, mancherley Abänderungen unterworfen. So sind zum Beyspiel die Saamen bey einigen schwarz, bey andern roth, und das Fleisch bey einigen gelb und bey andern roth. Die Blätter sind eingeschnitten und in viele Theile, fast bis auf die mittlere Ribbe, zertheilet. Das arme Volk in Persien und in der Levante lebt die heissen Monate hindurch fast ziemlich von den Wassermelonen, den gemeinen Melonen, Gurken und Milch. Die Wassermelonen sind kühlend, harntreibend und ein sehr gesundes Essen, wofern sie mäßig genossen werden. In Aegypten dienen sie, nach Hasselquists Berichte, den Einwohnern statt des Fleisches, des Getränkes und der Medicin. Ist die Frucht völlig reif, so bohren sie ein Loch in selbige hinein und sammlen den herausfliessenden Saft, der ein gutes Getränk für sie abgiebt. In hitzigen Fiebern vermischt man den besagten Saft mit Rosenwasser und ein wenig Zucker und reichet solchen den Kranken mit dem besten Erfolg. Die unreifen Früchte werden mit Brod gegessen und von dem gemeinen Volke für ihre beste Kost gehalten, indem sie die übrige Jahreszeit sich mit schlechtern Nahrungsmitteln behelfen müssen. Demohngeachtet aber müssen doch Fremde diese Früchte anfangs, zumal in heissen Tagen, behutsam genießen, da sie das Blut zu sehr abkühlen und daher leicht Coliken und heftige Bauchflüsse zu verursachen vermögend sind. *)

*) Die Saamen der Wassermelonen dienen zu Emulsionen. Die Chineser essen diese Saamen zum Zeitvertreib und als ein kühlendes Mittel — Um Astrakan, und überhaupt im südlichen Theile von Rußland, wird eine vorzüglich gute Sorte von Wassermelonen gezogen. A. d. Ueb.

7) CVCVRBITA Pepo. *Common Pompion* or *Pumpkin. Linn.* Spec. plant. 1435. — Cucurbita maior rotunda, flore luteo, folio aſpero. *Bauh.* Pin. 213. — Fr. Courge longue. Courge de St. Iean. Citrouille. — Gemeiner Kürbis. Feldkürbis. Pfebenkürbis. Rauchblättriger Kürbis. Gemeiner Gartenkürbis.

Die gemeinen Kürbiſſe werden in ganz England gebauet. Das Landvolk pflanzet ſie häufig auf Miſthaufen, wo ſie oft ſehr gute Früchte tragen. Die Blätter dieſer Pflanze ſind groß, rauch und in Lappen abgetheilt, und die Blumen ſehen gelb aus. Die Früchte ſind rundlicht, glatt und gelbe und die Saamen an ihren Rändern aufgeſchwollen oder aufgeblaſen. — Viele Leute bereiten die Kürbiſſe zum Eſſen folgendergeſtalt zu. Sie ſchneiden ein Stück an der Seite weg, nehmen das Mark heraus, welches ſie von den Saamen reinigen, vermiſchen ſelbiges mit dünnen Aepfelſcheiben, Zucker und Gewürze, füllen die Schaale ſodann mit dieſer Maſſe aus und backen ſie im Ofen. Iſt dieſes genug gebacken, ſo giebt es eine gute Mahlzeit für ſie ab. *) — Das Vaterland dieſer Pflanze iſt nicht bekannt.

8) CV-

*) Auſſerdem werden die Kürbiſſe mit Milch zu Muß gekocht, und man bäckt auch aus einem Theile Kürbisfleiſch und zwey Theilen Weizenmehl ein wohlſchmeckendes Brod. Man bereitet auch, nachdem ſie geſotten worden, mit Eyern und Butter Klöſſe daraus oder bäckt ſie in einer Tortenpfanne. Sie werden ferner mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten. — Die äuſſerſten zarten Schößlinge an den Kürbisſtengeln werden abgebrühet und als Sallat

oder

8) CVCVRBITA verrucosa. *Warted Gourd. Linn.* Spec. plant. 1435. — Fr. Potiron. — Warzenkürbis. Kleiner Kürbis. Kleine Pfebe.

Der Warzenkürbis dauert ein Jahr lang aus, und die Pflanze kömmt in so vielen Stücken mit dem gemeinen Kürbis überein, daß sie schwer davon zu unterscheiden ist. Indessen ist doch die Frucht kleiner, die Schaale holzigter und mit Knoten oder Warzen besezt. Einige Leute kochen diese Früchte und halten sie für delikat; allein mir sind ihre guten Eigenschaften nicht bekannt. Inzwischen werden dieselben doch auch in Amerika zum Essen gepflanzet, und, wenn solche ohngefähr die Hälfte ihres Wachsthums erreicht haben, gekocht und mit Fleisch gegessen. Es ist bis jezt noch nicht ausgemacht, wo diese Pflanze ursprünglich herstammt.

9) CVCVRBITA Melopepo. *The Squash* or *Melon Gourd. Linn.* Sp. pl. 1435. — Melo-

oder in Brühen gegessen. Wenn Kürbisse in Kartuser zu packen sind, so wird der Kürbis gekocht, zerrieben und wie die Erdäpfel getrocknet. Den Kuchen zerbricht man in Stücken, welche, nachdem sie in Kartusen verpackt sind, wieder getrocknet werden. Bey dem Gebrauch wird der Kürbis vor dem Kochen abgebrühet, zerrieben, und in Milch gekocht; eine Bereitung, bey welcher der Kürbis sehr aufquillt und seinen natürlichen Geschmack behält. — Aus den Kernen kann ein Oel geschlagen werden, das einen süßen und angenehmen Geschmack hat und zu den Speisen gebraucht wird. — Die Kürbisarten sind aber doch überhaupt eine schwerverdauliche, blähende, wenig nährende und leicht in Fäulnis übergehende Speise. A. d. Ueb.

Melopepo clypeiformis. *Bauh.* Pin. 312. — Bonnet d'Electeur. Bonnet des Prêtres. Artichaux de Iérusalem. — Melonenkürbis. Melonenpfebe. Schildpepone. Muschelkürbis. Sicilianischer Kürbis.

Auch diese Pflanze dauert ein Jahr aus. Ihre Blätter sind, so wie der vorigen ihre, in Lappen eingetheilt, allein ihr Stengel ist meistens stark, büschigt und aufrecht stehend. Sie treibt viele Gabeln, ob sie gleich weder in die Höhe klimmt noch auf der Erde fort kriechet. Die Frucht ist knotigt und an den Seiten zusammengedrückt oder schildförmig. Man kennt den Geburtsort dieser Pflanze nicht. In Nordamerika wird dieselbe häufig gezogen, woselbst die Frucht, wenn sie ohngefähr so groß als eine grosse Wallnuß ist, gekocht und so wie die vorige gegessen wird.

10) MELOTHRIA pendula. *Small creeping Cucumber. Linn.* Spec. plant. 49. — Fr. Melothre. Petit Melon noir. — Kleine schwarze Gurke. Hängender Kümmerling.

Diese Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, ist in Amerika einheimisch, und die einzige bis jezt bekannte Art dieser Gattung. Sie treibt viele auf der Erde kriechende Stengel, welche zu einer beträchtlichen Länge fortlaufen und an jedem Gelenke Wurzel schlagen. Es sind dieselben mit eckigten, den Melonenblättern ähnlichen Blättern versehen, ausgenommen, daß sie nicht so groß sind. Die Blumen haben eine blasse schwefelgelbe Farbe, und jede derselben ist aus einem glockenförmigen, einblättrigen Kelch, welcher in fünf Abschnitte eingetheilt ist (von denen der obere öfters abfällt), und einem radförmigen Blumen-

blatte zusammengesezt, welches fünf stumpfe Abschnitte hat und drey kegelförmige Staubfäden enthält, an deren obern Theile man zween zusammengedrückte Staubbeutel wahrnimmt, welche sich in der Röhre des Blumenblattes befestigen. Der Fruchtknoten ist länglicht eyrund; er unterstüzt eine walzenförmige Fruchtröhre, welche mit drey länglichten Narben besezt ist und die zu einer glatten, schwarzen, eyförmigen Beere, *) von ohngefähr der Grösse einer Schlehe wird. — In Westindien macht man diese Beeren in Eßig ein, und gebraucht sie so, wie wir uns der Kapern zu bedienen pflegen.

Zweyter Abschnitt.

Auf Bäumen wachsende Aepfelfrüchte.

1) Achras Sapota. *Oval-fruited Sapota.* — Fr. Sapotier. — Gemeiner Breyapfelbaum.

2) Auerrhoa Carambola. *Goa Apple* or *Starry Plum.* — Fr. Carambole. Chamarothe. Pommier à fruit anguleux. — Carambolbaum.

3) Auerrhoa Bilimbi. *Bilimbi.* Bilimbi.

4) Punica Granatum. *Pome granate -tree.* — Fr. Grenadier. — Gemeiner Granatapfelbaum.

5) Py-

*) Ich hätte zwar dieser Pflanze ihren Ort in dem fünften Hauptstück anweisen sollen, jedoch ich hielt es, da sie ihrem äusserlichen Ansehen nach mit den hier beschriebnen Pflanzen sehr übereinkömmt, für eben so schicklich, dieselbe mit unter diese zu setzen. A. d. Verf.

5) Pyrus communis. *Pear-tree.* — Fr. Poirier. — Gemeiner Birnbaum.

6) Pyrus Malus. *The Crab-tree. Apple-tree.* — Fr. Pommier, — Apfelbaum.

7) Pyrus Cydonia. *Quince-tree.* — Fr. Coignier. Coignaſſier. — Quittenbaum.

1) ACHRAS Sapota. *Oval-fruited Sapota. Linn.* Spec. plant. 470. — Anona foliis laurinis glabris viridi-fuſcis, fructu minore. *Sloane's* Iam. 206. Hiſt. II. — Fr. Sapotier. — Gemeiner Breyapfelbaum. Sapotabaum. Achrasbaum.

Dieſer Baum iſt in Südamerika einheimiſch, woſelbſt er gemeiniglich in den Gärten gezogen wird. Er erreicht eine Höhe von ohngefähr dreyßig Fuß, und theilet ſich in viele Aeſte, welche einen regelmäßigen Kopf bilden und mit Blättern beſezt ſind, die ihrer Geſtalt nach den Kirſchlorbeerblättern gleichen, die aber beynahe einen Fuß lang, zween oder drey Zoll breit und von einer bräunlicht grünen Farbe ſind. Die Blumen kommen aus den Seiten der Zweige hervor, ſie ſtehen einzeln und ſehen milchweiß aus. Jede derſelben hat einen bleibenden Kelch, welcher aus fünf eyförmigen, ſcharfzugeſpitzten Blättern beſtehet und fünf herzförmige Blumenblätter umgiebt, die ſich ſpitzig endigen und an ihrer Grundfläche mit einander vereiniget ſind. In der Mitte derſelben erblickt man fünf kurze pfriemenförmige Staubfäden und eine Fruchtröhre, welche länger als wie die Blumenblätter iſt und ſich mit einer ſtumpfen Narbe endiget. Der Fruchtknoten ſiehet rundlicht aus, und es verändert ſich derſelbe

in einen eyrunden saftvollen Apfel, welcher zween oder drey eyförmige Saamen in sich schließt. — Es giebt eine Abart von diesem Baume, welche länglichte Früchte mit scharfzugespitzten Saamen und einer braunröthlichten Schaale trägt. Diese leztere ist die zahme Art; (sie wird von den Engländern *Nisberry* und von den Franzosen *Sapotillier*, **Sapodillbaum**, *Achras Zapotilla* brachiatus diffusus, fructu subrotundo, cicatricula mucrone breuiori. *Brown.* lam. 2. p. 200. genennt.).

Das Mark der **Breyäpfel** hat einen angenehmen süssen Geschmack, welches dem Geschmack der Quittenmarmelade gleichet, und daher natürliche Marmelade genennt wird. *) Die zu Emulsionen gemachten Kerne hält man für ein gegen den Grieß in den Urinwegen dienliches Mittel, (welches jedoch sehr scharf ist und daher mit Vorsicht gebraucht werden muß).

2) AVERRHOA Carambola. *Starry Plum* or *Goa Apple- Linn.* Spec. pl. 613. — Mala goënsia, fructu octangulari, pomi vulgaris magnitudine. *Bauh.* Pin. 433. — Fr. Carambole. Chamarothe. Pommier à fruit anguleux. — **Carambolbaum.**

Dieser Baum wächset auf der malabarischen Küste, wo er die Höhe eines kleinen Apfelbaums erreicht.

Gegen

*) Diese Früchte sind erst alsdann eßbar, wenn sie anfangen zu faulen, welches auch, wenn sie noch am Baume stehen, zu geschehen pflegt. Die Amerikaner ziehen sie fast allen übrigen Früchten vor. In Jamaika werden sie zum Nachessen aufgesetzet. Die Rinde des Baums ist zusammenziehend und wird so wie die Chinarinde gegen die Wechselfieber mit Nutzen gebraucht. A. d. Ueb.

Gegen die Spitze zu treibt er viele Aeste, aus denen viele biegsame Zweige hervorkommen, welche mit eyförmigen, scharfzugespitzten, dunkelgrünen Blättern von einem rauhen bitterlichen Geschmack versehen sind. Die Blumen brechen an den Gelenken der Zweige auf kurzen Stielen hervor; sie haben einen fortdaurenden, fünfblättrigen Kelch, welcher fünf spießförmige röthliche Blumenblätter umgiebt, die zehn haarförmige mit rundlichten Staubbeuteln besezte Staubfäden und fünf kurze Fruchtröhren mit einfachen Narben, einschliessen. Der Fruchtknoten ist länglicht und achteckigt, und wird zu einer gelblichten achteckigten Frucht, die ohngefähr so groß als ein Hühnerey wird und viele kleine eckigte Saamen enthält. — Diese Aepfel haben einen lieblichen sauren Geschmack, sie sind sehr kühlend und dem Magen eine angenehme Speise. *)

3) AVERRHOA Bilimbi. *Bilimbi. Linn.* Spec. pl. 613. — Bilimbibaum. Blimbing. Billingbing.

Der Bilimbibaum wächset in den nehmlichen Theilen von Indien als wie der vorhergehende, und er ist wenig von demselben, und nur bloß in den Ecken der Frucht, verschieden, welche in dieser Art stumpf und in der Carambolfrucht hingegen eckigt sind; ein Unterschied, den die Reisenden nicht bemerkt und daher diese beyden Ar-

*) Von den Malabaren und Portugiesen werden diese Früchte *Carambolas* oder auch von den erstern *Tamara-Tonga* und von Maleyen und übrigen Indianern *Bolimbo* genennet. — Die unreifen Früchte macht man mit Zucker, oder mit Salz und Eßig ein, und ißt sie zu andern Speisen. Einige Bäume sollen säuerlichte, andere aber ganz süße Früchte tragen. A. d. Ueb.

ten als eine einzige betrachtet haben. *) (Die Früchte dieser Art, welche die Grösse eines Hühnereyes erreichen, werden ihrer starken Säure wegen nicht roh verspeiset, sondern an Fische und Fleisch gekocht. Man macht sie auch mit Zucker ein, oder gebraucht sie bey andern Speisen, wie bey uns die Kapern. Der ausgepreßte mit abgekochtem Reißwasser vermischte Saft dieser Früchte wird als ein kühlendes Mittel bey hitzigen Fiebern in Java gebraucht.)

4) PVNICA Granatum. *Pome-granate-tree. Linn.* Spec. plant. 676. — Malus punica sylueſtris. *Bauh.* Pin. 438. — Fr. Grenadier. — Granatapfelbaum. Margrantenbaum.

Der Granatapfelbaum ist in Spanien, Portugal und Italien einheimisch. Er hat einen holzigten Stamm, welcher sechzehn bis achtzehn Fuß hoch steiget

*) Eine dritte Art dieser Gattung, welche auf die nehmliche Weise gebraucht wird und in eben denselben Gegenden wächset, ist die saure Averrhoe, (*Averrhoa acida Linn.* Sp. pl 613. Fr. Pomme acide) deren Früchte in Amboina *Cheramela*, in Zeylon *Nelli* oder *Nellika*, in Malabar *Neli-pouli* und von den Holländern Sauerknöpfe genennt werden. Diese Früchte sind der Länge nach mit sechs oder acht Furchen gestreift, glatt, grünlicht, glänzend, durchsichtig und von der Größe unserer schwarzen Kirschen. Sie haben oben eine kleine nabelförmige Vertiefung und enthalten unter einem dünnen Häutchen ein saftiges Fleisch von einem angenehmen säuerlichten Geschmack; dieses Fleisch umgiebt die Saamenfächer, welche unter einer harten Bedeckung sechs bis acht, mit ihren eigenen Häuten eingeschlossene, Saamen enthalten. A. d. Ueb.

steiget und viele Aeste treibet, die mit glänzend grünen, spießförmigen, einander gegenüberstehenden Blättern besezt sind. Die Blumen kommen an den Enden der Aeste zum Vorschein, wo an einigen Stellen einzelne, an andern aber ihrer drey oder viere bey einander stehen, welche sich nach einer gewissen Ordnung ausbreiten, so daß die Blumen eine beträchtliche Zeitlang hinter einander blühen. Der Kelch bestehet aus einem glockenförmigen röthlichten Blatte, dessen Rand in fünf scharfe Abschnitte eingetheilet ist, und fünf rundlichte scharlachfärbige, in den Grund des Kelchs, so wie die Staubfäden, eingesenkte Blumenblätter einschließt. Der Staubfäden, welche sehr dünne sind, sind viele; sie umgeben eine Fruchtröhre, welche länger ist als wie die Staubfäden. Der Fruchtknoten ist rundlicht und vergrössert sich in eine runde Frucht, welche eine harte röthlichte Schaale hat, mit den Ueberbleibseln des Kelchs gekrönet ist und viele rundlichte saftvolle Saamen enthält.

Das Fleisch dieser Früchte siehet gelblicht aus, und es hat solches einen weinartigen Geschmack; allein es macht leicht Blähungen und Schmerzen in dem Magen und Gedärmen. Man muß die Granatäpfel jederzeit behutsam genieſſen, weil sie das Blut in einen fäulungsartigen Zustand sezen. *)

Es giebt verschiedene Abarten dieses Baums, die man anjezt in den Gärten ziehet, und von denen zwo oder drey, volle Blumen tragen; die Kelche der leztern

*) Die Wirkung der Granatäpfel auf den Magen kömmt mit der Würkung der Birnen überein; ja es sind dieselben erquickender und vielleicht noch verdaulicher als wie die leztern, weil sie ein mehr lockeres Gewebe und einen häufigern Saft enthalten. — Es soll saure und süsse Granatäpfel geben. A. d. Ueb.

sind die Granatapfelblüthen (*Flores Balaustiorum*) der Apotheken, welche zusammenziehende Kräfte besitzen.

5) PYRVS communis. *Pear-tree. Linn.* Spec. plant. 686. — Pyrus syluestris. *Bauh.* Pin. 439. — Fr. Poirier. — Der gemeine Birnbaum.

Der Birnbaum wächset in den Wäldern und Hecken in England und Deutschland wild. Die Unterscheidungskennzeichen desselben sind folgende. Die Blume ist aus einem bleibenden Kelche von einem hohlen Blatte, welcher am Rande in fünf Abschnitte getheilt ist und fünf hohlen Blumenblättern zusammengesezt, welche sich in den Kelch einsenken. Die Anzahl der Staubfäden beläuft sich ohngefähr auf hundert; sie sehen pfriemenförmig aus, sind kürzer als wie die Blumenblätter und sitzen am Kelche fest. Der Fruchtknoten ist rund, unterhalb der Blume befindlich, und er unterstüzt fünf aufrecht stehende Fruchtröhren, die am obern Theile mit einzelnen Narben besezt sind. Die Frucht ist groß, fleischigt, und mit fünf häutigen Zellen versehen, deren jede einen glatten, länglichten, zugespizten Saamen enthält.

Es sind weder die Birnen, noch Aepfel, in ihrem wildwachsenden Zustande, in der Hauswirthschaft von grossem Nutzen *); allein durch Kunst und Fleiß

*) Die wilden Birnen, Holzbirnen, Feldbirnen, Würgebirnen oder Strenglinge, deren Früchte klein, rund, grün und am Stiel eingedrückt sind, können zwar ihres herben sauren Safts wegen nicht gut roh gegessen werden, allein sie dienen doch dem Landmanne in Deutschland zum Backen, Muß daraus zu kochen, oder Birnensaft zu machen. Ausserdem läßt sich noch

Fleiß haben wir viele Abänderungen davon erhalten, welche unter die besten, und schmackhaftesten und für das menschliche Leben nüzlichsten Früchte zu zählen sind; denn sie können, ausser dem Vergnügen und der Erfrischung, welches man von dem Genuß derselben in ihrem rohen Zustande empfindet, auch noch zu Pasteten, Torten und andern Delikatessen gebraucht werden. Ferner erhält man von denselben den Aepfel- und Birnenwein, welches gesunde und kühlende Getränke sind. — Bey der folgenden Eintheilung der Abarten der Birnen, habe ich alle diejenigen weggelassen, welche blos gemeine Eigenschaften besitzen; die übrigen vorzüglichen aber in drey Classen, eingetheilet. In der ersten Classe sind solche enthalten, welcher zum Gebrauch für den Tisch geschickt sind; in der zwoten erwähne ich derjenigen, die zu diesem Behuf noch ziemlich gut sind, die aber ausarten, wenn sie auf Quittenstämme gepfropft werden; und in der dritten Classe betrachte ich die zum Kochen schicklichen Birnen.

noch ein Eßig und Branntwein daraus bereiten. Wenn sie teig werden, so wird ihr herber Saft milder und sodann eßen sie die Landleute auch roh. A. d. Ueb.

Erste Classe.

Tafelbirnen, oder Birnen welche roh gegessen werden können.

1) Die kleine Muscatellerbirne. *Petit Muscat* or *Supreme.*
2) Die kleine Bastardmuscatellerbirne. *Little Bastard Musk.*
3) Die zeitige Russetbirne. *Early Russet.*
4) Die Magdalenenbirne. *The Magdalen.*
5) Die grosse Blanquette oder Weißbirne. Princeßinbirne. *Great Blanquette.*
6) Die Biesamblanquette. *Musk Blanquette.*
7) Die langstieligte Blanquette. Weisse Zuckerbirne. *Long-stalked Blanquette.*
8) Die rothe Orangenbirne. *Red Orange.*
9) Die Königsbirne. *August Muskat* or *Royal Pear.*
10) Die Malvasirbirne oder Sommerboncheretien. *Summer Boncretien* or *Good Christian.*
11) Das Schwaneney. *Swan's Egg.*
12) Die Prinzenbirne. *Prince's Pear.*
13) Die Rosenwasserbirne. *Rosewater.*
14) Die rothe Butterbirne. *The Red Butter.*
15) Die Sommer Bergamotte. *The Summer Bergamot,*
16) Die Herbst Bergamotte. *The Autum Bergamot.*
17) Die langstieligte Herbstmuscatenbirne. *The Rousseline.*

18) Die

18) Die königliche Muskatbirne. *The Royal Muſkat.*
19) Der Frauenſchenkel. *The Iargonelle.*
20) Die Sommerdornbirne. *The Melting Muſk.*
21) Die rothe Bergamotte. *The red Bergamot.*
22) Die Schweizer Bergamotte. *The Swiſs Bergamot.*
23) Die ſpäte Bergamotte, Mannabirne. *The late Bergamot.*
24) Dir Feigenbirne. *Fig-Pear.*
25) Die deutſche Muskatellerbirne. *German Muſkat.*
26) Die holländiſche Bergamotte. *Dutch Bergamot.*
27) Die Engelsbirne. *St. Martial.*
28) Die Saint Germainbirne. *St. Germain.*
29) Der Wildling von Chaumontelle. *Chaumontelle Wilding.*
30) Die ſchöne Herbſtbirne. *The Autumn Beauty.*
31) Die gute Louiſe — — *Good Lewis.*
32) Die graue Doyenne. *Grey Dean.*
33) Die Winterdornbirne. *Winter Thorn.*
34) Die königliche Winterbirne. *The royal Winter.*
35) Die Marggrafenbirne. *The Marchioneſs.*
36) Die Wintercitrone. *Winter Orange.*
37) Die Donville. *The Donville.*
38) Die Winterruſſelet. *Winter Ruſſelet.*
39) Die ſchöne Winterbirne. *Beautiful Winter.*
40) Die Saraſin. *The Saraſin.*

1) Die kleine Muskatellerbirne, (*The little Muſk* or *Supreme.* Fr. Petit Muſcat. Sept-engueule. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo paruo racemoſo, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt vielmehr eine runde als lange Birne; ſie wächſet insgemein haufen- oder traubenweiſe. Sie hat einen kurzen Stiel, eine gelbe Schaale, enthält einen moſchusartigen Saft und iſt am ſchmackhafteſten, wenn ſie nicht allzureif iſt; die Zeit ihrer Reife fällt zeitig in den Julius. *)

2) Die kleine Baſtardmuskatellerbirne, (*The little Baſtard Muſk.* Fr. Poire de Chio. *Pyrus fructu aeſtiuo minimo, odoratiſſimo. Tourn.*) gleichet ihrer Geſtalt nach der vorigen, nur daß ſie kleiner iſt. Sie wächſet ſelten traubenweiſe und auf der nach der Sonne gekehrten Seite erblickt man einige wenige rothe Streifen. Sie wird mehrentheils zugleich mit der vorhergehenden Sorte reif, und ſie empfiehlt ſich mehr ihre zeitigen Reife als ihrer vorzüglichen Güte wegen.

3) Die frühe Ruſſelet, (*The early Ruſſet.* Fr. Rouſſelet hatif. Poire de Chypre. Perdreau. *Pyrus fructu paruo pyriformi, hinc intenſe rubro, inde flauo, aeſtiuo. Duham.*) iſt eine kleine pyramidenförmige Birne mit einer gelben Schaale, welche auf der Sonnenſeite mit Roth und Grau ſchattirt iſt. Ihr Fleiſch iſt gelblicht, halb zerbrechlich, an den Kernen etwas ſteinigt, und es hat ſolches einen wohlriechenden zuckerſüſſen Saft.

4) Die

*) Der Sommer im Jahr 1782. war dem Reifen der Früchte ſehr ungünſtig; bey günſtiger Witterung können einige Birnen dieſer Art um vierzehn Tage eher oder auch noch zeitiger, als in der hier angegebnen Zeit reif werden. A. d. Verf.

4) Die Magdalenenbirne, (*The Magdalen* Fr. Madeleine. Citron des Carmes. *Pyrus fructu medio, turbinato, e viridi citrino, aestiuo. Duham.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse, die etwas lang ist und wenn sie die gehörige Reife erlangt hat, grünlicht gelb aussiehet. Das Fleisch derselben ist weiß, es zerfließt im Munde, ihr Saft ist wohlriechend, süß und mit einer angenehmen Säure vermischt.

5) Die grosse Blankette oder Sakpfeife von Anjou. Weißbirne. Prinzeßinbirne, (*The great Blanquette* or *Bagpipe of Anjou.* Fr. Gros Blanquet; la Musette d'Anjou. *Pyrus satiua, fructu aestiuo albido, maiori. Tournef.*) ist eine ziemlich grosse, etwas runde Birne. Sie hat eine glatte Haut von blaßgrüner Farbe und ist voll von einem wohlschmekenden Safte. Ihr Stiel ist kurz, dick und gefleckt, und das Blatt gleichet dem von der Jargonelle. (N. 19.) Sie wird zeitig im Auguſt reif.

6) Die Bisamblankette, (*The Musk Blanquette.* Fr. Blanquette musquée. *Pyrus satiua, fructu aestiuo albido, saccharato, odoratissimo. Tourn.*) ist eine kleine Frucht, welche viel kleiner ausfällt als wie die vorhergehende und an dem Stiele mehr eingedrückt ist. Der Stiel ist fast eben so lang, nur dünner, als wie an der vorigen. Die Schaale ist weich und blaßgrün, und das Fleisch zart und mit einem bisamartigen Safte erfüllt. Sie reifet etwas später als wie die vorhergehende Art.

7) Die langstieligte Blankettenbirne, Weisse Zuckerbirne, (*The long-stalked Blanquette.* Fr. Blanquette à longue queue. *Pyrus satiua, fructu aestiuo albido, pediculo longo donata. Tourn.*) gleichet der Muskatellerbirne, allein sie ist an der Krone mehr ausgehölet und hat ein grösseres Auge. Ge-

gen

gen den Stiel zu siehet sie unförmlich dick aus und ist ein wenig krumm gebogen. Sie hat eine glatte grünlichtweisse Haut, die bisweilen an der Sonnenseite mit etwas Roth gemischt ist. Ihr Fleisch ist weiß, nicht zu hart und nicht zu weich, und mit einem weinartigen, zuckersüssen, und wohlriechenden Saft erfüllt. Diese Art wird mit der vorhergehenden reif.

8) Die **rothe Orangenbirne**, (*The red Orange.* Fr. L'Orange rouge. *Pyrus satiua fructu aestiuo, globoso, sessili, e viridi purpurascente, saccharato, odorato. Tourn.*) ist eine runde Birne von mittlerer Grösse, welche ihrer Gestalt nach mit der Bergamotte sehr übereinkömmt. Sie siehet grünlicht, auf der Sonnenseite aber öfters purpurfärbig oder roth aus. Ihr Stiel ist kurz und das Auge sehr ausgehölt, das Fleisch zerfließt im Munde und der Saft ist zuckersüsse und moschusartig.

9) Die **Königsbirne** oder **Augustsmuskatenbirne**, (*The August Muskat* or *Royal Pear.* Fr. Muscat d'Aout. Robine. Poire d'Averat. Poire royale. *Pyrus satiua, fructu aestiuo, globoso, sessili, ex albo flauescente, saccharato, odorato. Tournef.*) gleichet ihrer Gestalt nach gar sehr der Bergamotte. Ihr Stiel ist gerade, lang, ein wenig gefleckt und das Auge ein wenig ausgehölt. Die Schaale ist glatt, und von weißlicht gelber Farbe; das Fleisch brüchig und der Saft sehr zuckerartig und von einem guten Geruch. Sie wird gegen das Ende des Augusts reif und man hält sie für eine der besten Sommerbirnen.

10) Die **Malvasirbirne. Sommerbonchretienbirne. Apothekerbirne. Canelle.** (*The Summer Boncretien* or *Good Christian.* Fr. Bonchrétien d'été. *Pyrus satiua, fructu aestiuo oblongo, magno,*

gno, partim albido, odorato. Tournef.) ist eine grosse, länglichte Birne, mit einer dünnen, glatten, weißlicht grünen Haut; auf der Sonnenseite aber hat sie einen schönen rothen Fleck. Ihr Fleisch fällt zwischen das Brüchige und Zarte, und es ist solches mit einem reichlichen Safte von vortreflichem Geschmack erfüllt. Sie kömmt zeitig im September zur Reife.

11) Das Schwaneney, die Eyerbirne, (*The Swan's Egg.* Fr. Poire d'oeuf. Poire ouale. *Pyrus fructu paruo, ouiformi, aestiuo. Duham.*) hat ihren Namen von der eyförmigen Gestalt erhalten. Die Schaale der Birne siehet grüngelb aus, und sie ist auf der Sonnenseite mit Braunroth und Grün gestreift. Das Fleisch ist fest, ein wenig gelinde, der Saft zuckersüsse und etwas bisamartig und von einem angenehmen Geruche.

12) Die Prinzenbirne, (*The Prince's Pear.* Fr. Poire de Prince. *Pyrus satiua, fructu aestiuo subrotundo, partim flaueſcente, odorato. Tournef.*) ist eine kleine, rundlichte, gelbe Frucht, welche an der Sommerseite glänzend roth ist. Ihr Fleisch fällt zwischen das Brüchige und Gelinde und ihr Saft ist wohlriechend. Sie wird im September reif und verdient um deswillen geschätzt zu werden, weil sie viel Früchte trägt.

13) Die Rosenwasserbirne, (*The Roſewater.* Fr. Caillot-rosat. *Pyrus satiua, fructu aestiuo, globoso, rubeſcente, odorato.*) ist eine grosse runde, etwas plattgedrückte, Birne mit einem sehr kurzen Stiele, an dessen Einsenkung die Frucht wie ein Apfel ausgehölet ist. Die Schaale derselben ist rauch, von brauner Farbe, das Fleisch brüchig, und der Saft sehr süß. Sie kömmt im September zur Reife.

14) Die

14) Die rothe, graue, und grüne Butterbirne oder Schmalzbirne, (*The red Butter, grey Butter* or *green Butter.* Fr. Beurré rouge, gris, verd. L'Amboiſe. Ilambert. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, ſuauiſſimo, in ore liqueſcente. Tourn.*) iſt nach Verſchiedenheit des Stamms, auf dem ſie eingepfropft worden iſt, von verſchiedenen Farben. Wenn ſie auf einen Wildling gepfropft wird, ſo bekömmt ſie eine braune Farbe. Ihrer Geſtalt nach iſt ſie gemeiniglich groß und lang. Das Fleiſch derſelben iſt ſehr weich, und mit einem zuckerartigen Safte erfüllt. Sie wird um die Mitte des Octobers reif.

15) Die Sommer Bergamotte, (*The Summer Bergamot* or *Hemden's Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'été. Milan de la Beuvriere. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo, rotundo, ſeſſili, ſaccharato, e viridi flaueſcente.*) iſt eine ſehr groſſe, etwas plattgedrückte Birne von einer grünlicht gelben Farbe und an beyden Enden wie ein Apfel vertieft. Das Fleiſch derſelben iſt ſaftig und ſehr wohlriechend, und ſie reifet kurz vor der vorhergehenden Art.

16) Die Herbſtbergamotte, (*The Autumn Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'Automne. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, ſeſſili, ſaccharato, e viridi flaueſcente, in ore liqueſcente, Tournef.*) iſt kleiner als wie die vorige, jedoch beynahe von der nehmlichen Geſtalt. Die Schaale derſelben ſiehet auf der Sonnenſeite mattroth und auf der andern gelblicht grün aus. Das Fleiſch davon zerfließt im Munde, und ihr Saft hat, wenn ſie ihre Reife erlangt hat, welches zu Anfang des Octobers geſchiehet, einen vortreflichen Geſchmack.

17) Die Rouſſeline oder langſtieligte Herbſtmuskatenbirne, (*The Rouſſeline* or *Longſtalked Autumn*

Autumn Muſcat. Fr. Poire Rouſſeline. Brute bonne. *Pyrus ſatiua fructu autumnali, oblongo, dilute rufeſcente, ſaccharato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine etwas kleine Birne, welche eine glatte Haut von einer grünlichtgelben Farbe hat; auf der Sonnenſeite aber iſt ſie roth und mit einigen grauen Flecken beſprengt. Der Stiel iſt lang, das Fleiſch zart, delikat und ſehr ſüß, und ihr Geruch ſehr angenehm. Sie wird gegen das Ende des Octobers reif.

18) Die königliche Muskatenbirne, (*The royal Muſcat.* Fr. Muſcat royale. *Pyrus fructu paruo turbinato, ſcabro, e cinereo fuluaſtro, aeſtiuo. Duham.*) iſt eine kleine pyramidenförmige Frucht mit einer etwas rauchen grauen Schaale, welche an der Sonnenſeite ins Braune übergehet. Ihr Fleiſch iſt weiß und etwas grob, allein ihr Saft iſt ſüß, moſchusartig und ziemlich angenehm zu eſſen.

19) Der Frauenſchenkel, (*The Iargonelle.* Fr. Cuiſſe Madame. *Pyrus ſatiua, fructu aeſtiuo, oblongo, ferrugineo, carne tenera moſchato. Tournef.*) iſt eine lange pyramidenförmige Birne, welche an der Sonnenſeite ſchön roth, auf der Schattenſeite aber ſehr gelb ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt weiß, halb brüchig, ziemlich fein und ihr Saft ein wenig moſchusartig. (Sie reifet in Deutſchland im Julius.)

20) Die Sommerdornbirne, (*The melting Muſk.* Fr. Fondante musquée. Epine d'été. *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, viridi, verſus pediculum flaueſcente, aeſtiuo. Duham.*) iſt ebenfalls eine lange pyramidenförmige Frucht von mittlerer Gröſſe. Ihre Haut iſt eben, glatt, um den obern Theil herum grasgrün, an dem Stiele aber gelblicht. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, ihr Saft von gutem Geſchmack und ſehr moſchusartig.

21) Die rothe Bergamotte, (*The red Bergamot.* Fr. Bergamotte rouge. *Pyrus fructu vix medio, turbinato-compresso, hinc flauo, inde rubro, aestiuo. Duham.*) ist eine etwas kleine pyramidenförmige und etwas plattgedrückte Birne, welche an der Sonnenseite gelbroth aussiehet. Ihr Fleisch ist schmelzend und der Saft von einem herrlichen Geschmack und sehr wohlriechend.

22) Die Schweizer Bergamotte, (*The Swiss Bergamot.* Fr. Bergamotte Suisse. *Pyrus satiua, fructu autumnali turbinato, viridi, striis sanguineis distincto. Tournef.*) ist eine rundliche Birne mit einer zähen, grünlichtgefärbten, mit Roth gestreiften Schaale. Ihr Fleisch ist schmelzend und voller Saft, allein sie hat keinen solchen guten Geruch als wie die vorhergehende. Sie wird zu Anfange des Oktobers reif.

23) Die späte Bergamotte, Flaschenbirne, Colmar- oder Mannabirne, (*The late Bergamot, Colmar* or *Manna Pear.* Fr. Bergamotte tardive. Poire de Colmar. Poire Manne. *Pyrus satiua, fructu brumali, tuberoso, e viridi flauescente, punctato, saccharato. Tournef.*) kömmt in etwas mit der Malvasirbirne überein, allein ihr Kopf ist flach, und das Auge groß und sehr ausgehölt. In der Mitte ist sie am dicksten, nach dem Stiele zu nimmt sie allmählig ab, und ihr Stiel ist kurz, dick und ein wenig gebogen. Sie hat eine grüne Schaale mit einigen gelben Flecken, und bisweilen ist sie an der Sonnenseite etwas höher gefärbt. Ihr Fleisch ist zart und der Saft zuckersüsse. (Sie wird bey uns im Januar eßbar und dauert bis in den März.)

24) Die Feigenbirne, (*The Fig Pear.* Fr. Poire Figue. *Pyrus fructu medio pyriformi, longiori,*

giori, glabro, obſcure viridi, aeſtiuo. Duham.) iſt von mittlerer Gröſſe und von einer langen pyramidenförmigen Geſtalt. Die Schaale iſt glatt und bräunlichtgrün, wenn ſie reif iſt und das Fleiſch derſelben weiß und ſaftig. Ihr Saft hat einen ſüſſen zuckerartigen und mit einer angenehmen Schärfe erhöheten Geſchmack. Sie reifet zu Anfange des Octobers.

25) Die deutſche Muskatellerbirne, (*The German Muſkat.* Fr. Le Muſcat d'Allemagne. Muſcat l'Alleman. *Pyrus fructu magno pyriformi, partim cinereo, partim rubro, ſerotino. Duham.*) iſt eine lange pyramidenförmige Birne, die vieles von der Geſtalt der unter N. 34. beſchriebenen königlichen Winterbirne (*Royal Winter*) an ſich hat, jedoch iſt ſelbige an dem Auge mehr zuſammengezogen. Die Schaale derſelben iſt von rothbrauner, und an der Sonnenſeite von einer rothen Farbe. Ihr Fleiſch iſt ſchmelzend, butterartig und von einem Moſchusgeruche.

26) Die holländiſche Bergamotte, (*The Dutch Bergamot.* Fr. La Bergamotte d'Hollande ou d'Alençon. *Pyrus fructu maximo prope turbinato, viridi, maxime ſerotino. Duham.*) ſiehet ſo wie die gemeine Bergamotte aus, ausgenommen, daß ſie gröſſer iſt. Ihr Saft hat einen vortreflichen Geſchmack, ihre Schaale ſiehet grünlicht aus und ihr Fleiſch iſt halb butterartig und zart.

27) Die Engelsbirne, (*The St. Martial* or *Angelik Pear.* Fr. Saint Martial. Poire angélique. Poire douce. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, oblongo, partim flaueſcente, partim purpuraſcente. Tourn.*) iſt länglicht und ſie hat viel von der Geſtalt der Malvaſirbirne an ſich, allein ſie iſt nicht ſo groß und an der Krone etwas platter. Ihr Stiel iſt ſehr lang, die

Schaale glatt und gelblicht, ausgenommen an der Sonnenseite, wo sie insgemein purpurfärbig aussiehet. Das Fleisch ist schmelzend, sehr saftig und von gutem Geruche. Sie ist eine späte Frucht und man hält sie vor eine von den besten.

28) Die **St. Germainbirne**, (*The St. Germain.* Fr. La Saint Germain. L'inconnue de la Faye. *Pyrus satiua, fructu brumali, longo, e viridi flaueſcente, in ore liqueſcente. Tournef.*) ist eine grosse, lange, saftige Birne von einer gelblichtgrünen Farbe. In trocknen Jahreszeiten enthält sie einen süssen, angenehm schmeckenden Saft und sie ist sodann eine sehr gute Frucht; in nassen Jahren aber oder in feuchtem Boden wird sie rauh und herbe. Sie wird ohngefähr zween Monate nach Weynachten eßbar.

29) Der **Wildling von Chaumontelle**, (*The Chaumontelle Wilding.* Fr. La Poire *ou* Bési de Chaumontelle. *Pyrus satiua, fructu brumali, oblongo, partim albido, partim purpureo, odorato, saccharato. Tournef.*) ist eine grosse, an der Krone plattgedrückte Birne. Die Schaale ist etwas rauch, und von blaßgrüner Farbe; an der Sonnenseite aber siehet sie purpurroth aus. Ihr Fleisch ist schmelzend, sehr saftig und ein wenig wohlriechend. Es ist dieses eine vortrefliche und beliebte Frucht, welche vom November bis zum Januar gegessen wird.

30) Die **schöne Herbstbirne**, (*The Autumn Beauty.* Fr. Belliſſime d'Automne. Vermillon. *Pyrus fructu medio longiſſimo, hinc luteo, inde pulchre et ſature rubro, autumnali. Duham.*) hat eine pyramidenförmige Gestalt, und eine ziemlich glatte Haut, die auf der Sonnenseite hochroth und mit Grau besprengt ist. Auf der Schattenseite siehet sie ebenfalls theils roth, jedoch minder hochroth und theils gelb aus, und

ist

ist mit rehfarbnen Flecken besetzt. Sie hat ein weisses, brüchiges, bisweilen halbschmelzendes Fleisch, einen häufigen Saft und einen vortreflichen Geschmack.

31) Die gute Louise, (*The good Lewis.* Fr. Louise-bonne. *Pyrus satiua, fructu brumali longo, e viridi albicante, in ore liquescente. Tournef.*) hat beynahe eben dieselbe Gestalt wie die oben N. 28. beschriebene Birne, allein sie ist nicht ganz so zugespizt. Ihr Stiel ist sehr kurz, und ein wenig gebogen, ihre Schaale sehr glatt und das Auge klein. Wenn sie reif ist, so siehet sie weißlicht grün aus; ist sie in einem trocknen Boden gewachsen, so ist ihr Fleisch sehr zart und mit einem vortreflichen süssen Saft erfüllt. Sie ist im December eßbar.

32) Die graue Doyenne, *The grey Dean.* Fr. Doyenné gris. *Pyrus fructu medio subrotundo glabro, e viridi cinereo, autumnali. Duham.*) ist eine rundlichte Birne von mittlerer Grösse. Die Schaale derselben ist glatt von grünlichtgrauer Farbe, das Fleisch butterarig, schmelzend und nicht geneigt teig (woolly) zu werden als wie die gelbe Sorte (The yellow Dean.) Ihr Saft ist zuckersüsse und von einem ziemlich guten Geschmack. Sie wird im November reif.

33) Die Winterdornbirne, (*The Winter Thorn.* Fr. Epine d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, magno, pyramidato, in ore liquescente, saccharato, odorato. Tourn.*) ist eine grosse pyramidenförmige Birne, mit glatter Haut und anfänglich von einer weißlichtgrünen, sodann aber, wenn sie völlig reif ist, von einer blaßgelben Farbe. Sie hat einen kurzen und dünnen Stiel, ein butterartiges und schmelzendes Fleisch, einen sehr süssen Saft und in trocknen Jahren einen herrlichen Geschmack. Sie erlangt

langt gegen das Ende des Decembers ihre völlige Reife.

34) Die **Winterkönigsbirne**, (*The royal Winter.* Fr. Royale d'hyver. *Pyrus fructu magno pyriformi, glabro, partim citrino, partim suaue-rubente, brumali. Duham.*) ist eine grosse pyramidenförmige Frucht mit einer glatten Schaale, welche auf der Sonnenseite schönroth, und auf der andern, wenn sie reif ist, gelb aussiehet. Auf der rothen Seite ist sie oft mit braunen, und auf der gelben mit rehfärbigen Flecken besprengt. Die Farbe ihres Fleisches fällt ins Gelbe, es ist solches sehr fein, halb butterartig, schmelzend und ihr Saft ist, wenn der Baum in trocknem Lande stehet, sehr zuckerartig. Sie reifet im December, (und dauert bis in den April.)

35) Die **Marggrafenbirne**, (*The Marchioness.* Fr. La Marquise. *Pyrus satiua, fructu autumnali, tuberoso, sessili, e viridi flauescente, maculis nigris consperso, carne tenera, saccharata. Tournef.*) ist eine grosse pyramidenförmige Birne, die anfangs grün, und mit Flecken von einem höhern Grün besprengt ist, und wenn sie reif wird, gelb wird und oft ein wenig ins Rothe fällt. Ihr Fleisch ist schmelzend, butterartig, der Saft zuckersüß und bisweilen ein wenig moschusartig. Sie gelangt im Anfange des Decembers zu ihrer völligen Reife.

36) Die **Wintercitrone**, (*The Winter Orange* or *Musk Orange Pear.* Fr. Citron d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, citriformi, flauescente, duro, moschato, odoratissimo. Tourn.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse und Pomeranzenförmiger Gestalt. Ihre Schaale ist mit kleinen Knoten besezt, von einer blassen braungrünen Farbe wenn sie reif ist, und mit einigen kleinen Flecken von einem braunern

Grün

Grün besprengt. Ihr Fleisch ist weiß, fein, brüchig und der Saft moschusartig und lieblich. Sie wird im Februar reif.

37) Die **Donville**, (*The Donville.* Fr. Donville. *Pyrus fructu medio, vtrinque acuto, glabro, hinc citrino, inde rubro, brumali. Duham.*) ist eine Birne von mittelmäßiger Grösse, an beyden Enden etwas spitzig; sie hat eine glatte und glänzende Schaale von einer hohen Citronenfarbe, welche mit rehfärbigen Flecken an der Schattenseite bestreuet ist; auf der Sonnenseite aber siehet sie glänzend roth aus, und ist mit kleinen blauen Flecken besprengt. Ihr Fleisch fällt ins Gelbe, ist brüchig und der Saft sehr schmackhaft, dabey aber ein wenig scharf. Sie wird im Februar reif.

38) Die **Winterrusselet**, (*The Winter Russelet.* Fr. Rousselet d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, oblongo, e viridi flauescente, saccharato, saporis austeri. Tourn.*) ist eine kleine pyramidenförmige Birne, deren Schaale zum Theil grünlicht und zum Theil roth aussiehet. Ihr Fleisch ist halb brüchig und mit einem häufigen Safte, von ziemlich gutem Geschmacke, erfüllt. Sie erlangt zu Ende des Februars ihre Reife.

39) Die **schöne Winterbirne**, (*The beautiful Winter.* Fr. Bellissime d'hyver. *Pyrus fructu quam maximo, subrotundo, glabro, partim flauo, partim pulcre rubro, serotino. Duham.*) ist eine sehr grosse und beynahe runde Frucht. Die Schaale derselben, welche glatt ist, siehet auf der Schattenseite gelb aus und ist mit rehfärbigen Flecken besprengt; auf der Sonnenseite aber zeiget sie ein schönes Roth, auf dem man glänzend graue Flecke erblickt. Ihr Fleisch ist zart,

saftig und von einer angenehmen Süßigkeit. Sie reifet im Februar.

40) Die Saraſin (*The Saraſin.* Fr. Saraſin. *Pyrus fructu medio, vtrinque acuto, hinc luteo, inde obſcure rubeſcente, maxime ſerotino. Duham.*) iſt ihrer Dauer wegen die ſchäzbarſte unter allen Birnen, denn ſie hält ſich ſo wohl auf den Bäumen, als auch nachdem man ſie abgenommen hat, auf zwölf Monate. Sie iſt von mittlerer Gröſſe, um ein Drittel länger als breit, auf der Schattenſeite blaßgelb, wenn ſie reif iſt, und auf der Sonnenſeite bräunlicht roth und mit Grau gefleckt. Ihr Fleiſch iſt weiß, faſt ganz butterartig, der Saft zuckerſüß und von einem vortreflichen Geruch und Geſchmack.

Zwote Claſſe.

Birnen, welche, wenn ſie auf Quittenſtämme eingepfropft werden, ausarten.

1) Meſſire Jean — *Meſſire-John.*
2) Die grüne Zuckerbirne. *The green Sugar.*
3) Die Lanſac- oder Dauphinsbirne. *The Dauphine.*
4) Die trockne Martinsbirne. *The dry Martin.*
5) Die dickſtieligte Birne. *The Large-ſtalked.*
6) Die kleine Schmalzbirne. *The little Lard.*
7) Die Lord Martinsbirne. *The Ronville.*
8) *The Gate.*
9) Die Oſterbergamotte. *The Eaſter Bergamot.*
10) Die Winterbonchretienbirne. *The Winter Boncretien.*

1) Man

1) Man hält die weisse und graue Messire Jean, (*The white* and *grey Messire - Iohn.* Fr. Messire-Iean blanc et gris. *Pyrus satiua, fructu autumnali tuberoso sessili, saccharato, carne dura. Tournef.*) für eine und eben dieselbe Frucht, weil die Verschiedenheit ihrer Farbe von dem Boden, in dem sie wachsen oder von dem Stamm herrühret, auf den sie inoculiret werden. Es ist dieses eine grosse rundlichte Birne, die mehrentheils mit einer braunen rauhen Haut überzogen ist. Wird sie auf einen Wildling inoculiret und in ein feuchtes Land gepflanzet, so wird ihr Fleisch brüchig und mit einem schönen zuckersüssen Safte reichlich erfüllt; auf dem Quittenstock aber wird sie herbe und steinigt. Sie wird im October reif.

2) Die grüne Zuckerbirne, (*The green Sugar.* Fr Sucré verd. *Pyrus satiua, fructu autumnali turbinato, tuberoso, viridi, saccharato. Tourn.*) gleichet ihrer Gestalt nach der in der ersten Classe N. 33. beschriebenen Winterdornbirne (Winter-Thorn), jedoch ist dieselbe etwas kleiner. Ihre Schaale ist sehr glatt, und grün, und ihr Fleisch butterartig, zuckersüsse und vom gutem Geschmack. Wird sie auf einen Quittenstock eingeimpfet, so wird sie steinigt. Sie reifet zu Anfang des Novembers.

3) Die Lansac- oder Dauphinsbirne, (*The Dauphine* or *Lansac.* Fr. La Dauphine *ou* Lansac. *Pyrus satiua, fructu brumali, turbinato, sessili, flaueſcente, saccharato, odorato, in ore liqueſcente. Tournef.*) ist eine pyramidenförmige Birne, ohngefähr von der Grösse einer Bergamotte, die nahe am Kopf plattgedrückt und nach dem Stiele zu ein wenig verlängert ist. Sie ist glatt, äusserlich gelblichtgrün, und innerlich gelb; sie hat ein zartes, schmelzendes

Fleisch und einen zuckerartigen und etwas wohlriechenden Saft. Das Auge derselben ist sehr groß und der Stiel lang und gerade. Sie wird im November reif, und ist, wenn sie in gutem Lande stehet und auf einen Wildling eingeimpft worden ist, zu dieser Jahreszeit eine der besten Tafelbirnen.

4) Die trockne Martinsbirne, (*The dry Martin* or *Champagne*. Fr. Martin sec. *Pyrus satiua, fructu brumali oblongo, partim intense, partim dilute ferrugineo, saccharato, odorato. Tournef.*) gleichet der Gestalt und Farbe nach sehr der in der vorigen ersten Classe N. 30. beschriebenen Winterrusselet, allein sie ist etwas länglichter. Ihr Fleisch ist fein und brüchig, der Saft zuckersüsse und etwas wohlriechend und sie ist, wenn sie auf einen Wildling gepfropft wird, eine vortrefliche Birne. Sie wird gegen das Ende des Novembers eßbar.

5) Die dickstieligte Birne, (*The Large-stalked.* Fr. Poire de gros queue. *Pyrus satiua, fructu brumali, flauescente, odoratissimo, pediculo crassiori. Tourn.*) ist eine gelbe rundlichte Birne mit einem sehr dicken Stiele, von dem sie auch ihren Namen erhalten hat. Ihr Fleisch ist trocken, brüchig und es hat solches einen moschusähnlichen Geruch. Pflanzet man sie in einen feuchten Boden und pfropft sie auf einen Wildling, so wird es eine vortrefliche Frucht. Sie wird zugleich mit der vorhergehenden eßbar.

6) Die kleine Schmalzbirne, (*The Little Lard*, or *Anson Rousset*, or the *Winter's Wonder.* Fr. Petit Oin. Bouvar. Roussette d'Anjou. Amadote. Merveille d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, globoso, dilute virente, tuberoso, punctato, in ore liquescente. Tournef.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse, deren Gestalt jedoch verschiedenen Abände-

änderungen unterworfen ist, denn zuweilen siehet sie beynahe oval aus und zu andern Zeiten gleichet sie der Bergamotte. Die Schaale derselben ist ein wenig rauch, anfangs grünlicht, sie wird aber, wenn sie reifet, gelblicht und ist mit kleinen Knoten besezt. Ihr Stiel ist lang und dünne, das Auge groß und tief ausgehölet; ihr Fleisch fein, butterartig und schmelzend; ihr Saft zuckersüß, moschusartig und von einem angenehmen Geschmack; sie wird aber sehr schlecht, wenn sie auf einen Quittenstamm gepfropft wird. Sie reifet zu Anfang des Novembers.

7) Die **Lord Martinsbirne**, (*The Ronville or Lord Martin.* Fr. Ronville. Honcrenaille. Martin-Sire. *Pyrus satiua, fructu brumali, turbinato, inaequali, ventre tumido, partim purpureo, partim flauescente. Tourn.*) hat ohngefähr die Grösse einer grossen Russelet; allein diese Birne ist in ihrer Mitte meistens auf der einen Seite dicker als wie auf der andern, und das Auge derselben ist ein wenig ausgehölt. Ihre Schaale ist weich, sehr glatt, an der Sonnenseite lebhaft roth, und, wenn sie reif ist, auf der entgegengesezten Seite von einer gelben Farbe. Ihr Fleisch ist brüchig, saftig, süß und wohlriechend. Auf einem Quittenstamm wird sie leicht steinigt.

8) Die **Pfingstbirne**, (*The Gate.* Fr. Portail. *Pyrus satiua pictauiensis, fructu brumali globoso, sessili, saccharato, odorato. Tournef.*) ist eine runde Birne, welche einen süssen, zuckerartigen Saft hat und wohlriechend ist, wenn sie auf einen Wildling gepfropft und in ein fettes Land gepflanzet wird. In einem trocknen Boden gepflanzt und auf einen Quittenstamm gepfropft taugt sie gar nichts.

9) Die

9) Die Osterbergamotte, *The Easter Bergamot.* Fr. Bergamotte de Nugi. Bergamotte de Pasque. *Pyrus satiua fructu brumali, turbinato, sessili, subacido, flauescente, punctis asperioribus conspersо. Tournef.*) ist eine grosse Birne; ste hat eine beynahe runde Gestalt bis gegen den Stiel zu, woselbst sie sich ein wenig verlängert. Ihr Auge ist platt, und die Schaale anfänglich grün, welche aber beym Reifen gelb wird, und kleine braune Flecke und eine Mischung von Roth an der Sonnenseite, bekömmt. Ihr Fleisch ist fein, von gelblichter Farbe und butterartig und schmelzend. Auf einen Wildling gepfropft, wird ihr Saft sehr süß, zuckerartig und sehr schmackhaft. Sie wird im Januar reif.

10) Die Winterbonchretienbirne, (*The Winter Boncretien.* Fr. Bon Chrétien d'hyver. *Pyrus satiua, fructu brumali, magno, pyramidato, e flauo nonnihil rubente. Tournef.*) ist eine sehr grosse Birne von pyramidenförmiger Gestalt und an dem obern Theile platt. Ihre Schaale ist sehr fein von einer glänzend gelben ins Grüne spielenden Farbe, welche an der Sonnenseite ein sanftes Fleischroth wird. In einem guten Boden und auf einem Wildling wird ihr Fleisch fein und zart, und es ist solches mit einem zuckersüssen Saft erfüllt, der einen guten Geruch und einen weinhaften Geschmack hat. Sie reifet im Januar.

Dritte Classe.

Kochbirnen.

1) Die Kümmelbirne. *Le Besidéri* or *Heri.*
2) Die spanische Bonchretien. *The Spanish Boncretien.*

3) Die

3) Die Pfund- oder Liebesbirne. *The Pound or Lovely Pear.*
4) Die Wintercitronenbirne. *The Winter Citron.*
5) Die Kräuterbirne. *The Golden End of Winter.*
6) Die Catillacbirne. *The Catillac.*
7) Die Birne mit voller Blüthe. *The Double flowering.*
8) *The Burnt Cat.*
9) Die Pabstbirne. *The Pope's Pear.*
10) *The Union.*

1) Die Kümmelbirne, (*The Beſideri* or *Heri.* Fr. Le Beſidéry *ou* Bézi d'Hery. *Pyrus ſatiua, fructu autumnali, globoſo, ſeſſili, ex albo flaueſcente.*) iſt eine runde Birne von mittlerer Gröſſe, und einer blaßgrünen ins Gelbe übergehenden Farbe. Ihr Stiel iſt ſehr lang und dünne, und ihr Fleiſch trocken. Sie wird um das Ende des Novembers reif.

2) Die ſpaniſche Bonchretienbirne, (*The ſpanish Boncretien.* Fr. Bon Chrétien d'Espagne. *Pyrus ſatiua fructu brumali, pyramidato, partim purpureo, punctis nigris conſperſo, partim flaueſcente. Tourneſ.*) iſt eine groſſe pyramidenförmige Birne, welche auf der Schattenſeite blaßgelb, auf der Sonnenſeite aber ſchön lebhaft roth ausſiehet. Ihre Schaale iſt glatt und über und über mit kleinen braunen Flecken beſprengt. Ihr Fleiſch iſt weiß, mit grünlichten Streifen vermiſcht und es iſt ſolches entweder zart, oder hart, oder trocken, oder ſaftig nach Beſchaffenheit des Bodens, der Witterung oder des Baums, worauf dieſelbe gepfropft iſt. Sie wird zu Ende des Novembers oder zu Anfang des Decembers reif.

3) Die graue Rechenbirne, Liebesbirne, Pfundbirne, (*The Pound*, or *Lovely Pear*, or

Par-

Parkinſon's Warden. Fr. Poire de livre. Gros Rateau gris. Poire d'amour. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, magno, oblongo, turbinato, ferrugineo, vtrinque umbilicato. Tournef.*) iſt eine groſſe, gemeiniglich ein oder mehrere Pfund ſchwere Frucht. Die Schaale derſelben iſt an der Sonnenſeite dunkelroth, an der andern aber etwas bläſſer. Ihr Stiel iſt ſehr kurz und das Auge ſehr ausgehölt. Sie wird im December ſchmackhaft.

4) Die **Winter Citronenbirne** oder **Muskaten Pommeranze**, (*The Winter Citron* or *Muſk Orange.* Fr. Citron d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, citriformi, flaueſcente, duro, moſchato, odoratiſſimo. Tourn.*) iſt eine ziemlich groſſe Birne, welche an Geſtalt und Farbe einer Pommeranze gleichet. Zum Roheſſen iſt dieſes eine ſehr gemeine Birne, allein ſie läßt ſich gut kochen und wird zugleich mit der vorigen eßbar.

5) Die **Kräuterbirne**, (*The golden End of Winter.* Fr. Franc real. Fin d'Or d'hyver. *Pyrus ſatiua, fructu brumali magno, globoſo, flaueſcente, punctis ruſis conſperſo. Tournef.*) iſt eine ſehr groſſe Birne von einer beynahe kugelrunden Geſtalt. Ihr Stiel iſt kurz, ihre Schaale gelb mit Roth gefleckt, ihr Fleiſch trocken und es wird ſolches leicht ſteinigt. Sie wird im Januar eßbar.

6) Die **Catillac** oder **Davidsbirne**, (*The Catillac.* Fr. Le Catillac *ou* Cadillac. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, magno, cydoniae facie, partim flauo, partim purpureo. Tournef.*) iſt groß, und ſiehet beynahe wie eine Quitte aus. Ihre Schale iſt insgemein gelb, an der Sonnenſeite aber hochroth. Ihr Fleiſch iſt hart und ihr Saft herbe; indeſſen bekömmt ſie doch durch das Kochen einen guten Geſchmack. Man pflegt ſie im Januar zu eſſen.

7) Die

7) Die Birne mit voller Blühte, (*The Double-flowering Pear.* Fr. La Double-fleur. *Pyrus ſatiua, fructu brumali, ſeſſili, partim flaueſcente, partim purpuraſcente. Tourn.*) iſt eine dicke kurze Frucht, mit einem langen geraden Stiele. Die Schaale derſelben iſt ſehr glatt und von gelblichter Farbe, ausgenommen an der Sonnenſeite, wo ſie meiſtentheils röth oder purpurfärbig ausſiehet. Sie iſt eine der vortreflichſten Kochbirnen, welche im Februar eßbar wird. Da die Blüthen dieſer Art eine doppelte Reihe von Blumenblättern haben, ſo hat man ihr den oben angeführten Namen in England beygeleget.

8) (*The Burnt Cat.* Fr. Le Chat brulé. Pucelle de Xaintonge, *Pyrus ſatiua, fructu autumnali oblongo, partim albido, partim ruſeſcente.*) iſt eine ziemlich kleine Birne von einer länglichten Geſtalt. Sie hat eine glatte und glänzende Haat, welche an der Sonnenſeite röthlicht und limonienfärbig auf der andern Seite ausſiehet. Ihr Fleiſch iſt zart, jedoch etwas trocken; beym Kochen bekömmt daſſelbe eine ſchöne rothe Farbe. Sie wird im Februar reif.

9) Die Pabſtbirne, heilige Vatersbirne, (*The Pope's Pear.* Fr. Saint Pere *ou* Sans-Pair. *Pyrus fructu medio, fere pyriformi, flauo, ſerotino. Duham.*) hat eine mittlere Gröſſe und die den Birnen gemeine Geſtalt. Ihre Schaale iſt etwas rauch, und von einer gelben Farbe, welche ſich der Zimmetfarbe nähert. Ihr Fleiſch iſt zart, weiß und mehrentheils findet man nichts Steinigtes in derſelben.

10) *The Union* or *Dr. Vuedale's St. Germain.* (*Pyrus ſatiua, fructu brumali maximo pyramidato, dilute virente.*) iſt eine groſſe lange Birne, welche auf der Sonnenſeite röthlicht und hochgrün auf der

Schatten-

Schattenseite aussiehet. Sie wird im Januar eßbar; ist gut zum kochen und trägt sehr viele Früchte.

Zusatz des Uebersetzers.

Ich erwähne hier noch folgender Sorten von Birnen, welche in Deutschland und Frankreich gezogen werden. *)

1) Die Zuckerbirne. Ambrabirne. Marzipanbirne. Königinbirne. Fr. Muscat Robert. Poire de la Reine de France. Poire d'Ambre. Gros musqué. *Pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, e viridi flauescente, aestiuo. Duham.*). Diese Birne ist von mittlerer Grösse, rundlicht und gegen den Stiel kurz zugespitzt und von einer gelblichtgrünen, und bisweilen etwas röthlichten Farbe. Sie hat ein steinigtes Fleisch, und einen häufigen zuckersüßen Saft. Man nimmt sie in der Mitte des Augusts vom Baume, sie hält sich aber nicht lange.

2) Die grosse Fruchtbirne. (Fr. Epargne. Beau présent. Saint Samson. *Pyrus fructu medio longissimo, subuiridi, maculis fuluis distincto, aestiuo. Duham.*) Diese grosse, länglichte, etwas schiefe Birne hat ein derbes saftiges Fleisch; sie behält jedoch bisweilen einen sauren Geschmack und man schätzet sie oft mehr ihres schönen Ansehens als des Geschmacks wegen. Ihre Reife fällt um das Ende des Augusts, wo sie nur zwey bis drey Wochen dauert.

3) Rousselet de Rheims. Gros Rousselet. (*Pyrus fructu paruo, pyriformi, partim viridi, partim obscure*

*) Ein vollständiges Verzeichniß der Birnen sehe man in der Anleitung zu einer systematischen Pomologie. Zweyter Theil, von den Birnen. Leipzig 1783. Fol. A. d. Ueb.

obſcure rubente, aeſtiuo. Duham.) Die beſten Birnen dieſer Art wachſen um Rheims in Champagne, wo man ſie in Menge getrocknet, und in Zucker eingemacht, verſendet. Sie hat ein zartes Fleiſch mit faſt unmerklichen Steinen; ſie wird aber ſchon, wenn ſie kaum reif iſt, am Saamengehäuſe braun. Man nimmt ſie im September, oder auch ſchon zu Ende des Auguſts von den Bäumen, und ſie wird durch das Liegen gelb.

4) Die **platte Butterbirne**, (Craſanne. Bergamotte Craſanne. Beurré plat. *Pyrus fructu magno rotundo, e viridi cinereo, autumnali. Duham.*) iſt eine dicke, mehrentheils bucklichte Frucht, deren Stiel aus einer kleinen, engen, trichterförmigen Vertiefung hervorkömmt. Sie hat ein weiſſes, ſchmelzendes Fleiſch, welches einen zuckerſüßen, gewürzhaften Saft von einem etwas ſcharfen ſtarken Geſchmack enthält. Sie reifet zu Anfang des Octobers und in Deutſchland zu Anfang des Novembers, iſt erſt nach einem Monat eßbar und dauret ſodann bis in den December.

5) Die **Ambrette**, (Ambrette. *Pyrus fructu medio ſubouato, albido, autumnali. Duham.*) hat unter einer dicken und rauhen Schaale ein grünes, etwas ſteinigtes, Fleiſch, welches ſehr ſaftreich und wohlſchmeckend iſt. Sie wird im October reif und dauert bis zu Ende des Decembers.

5) Die **Jagdbirne** oder **lange grüne Winterbirne**. (Echaſſery. Bezi de Chaſſery. *Pyrus fructu medio ouato, ſubflaueſcente, autumnali. Duham.*) hat eine unebene und höckrigte Oberfläche und eine citronförmige Geſtalt. Ihre Farbe iſt gelblichtgrün, bey völliger Reife aber ſiehet ſie gelb aus. Das Fleiſch iſt zart, ſüß, wohlriechend und ſchmelzend, und es hält ſich zween bis drey Monate. Sie wird im December eßbar.

7) Die **Blutbirne** oder **Granatbirne**, (Sanguinole. *Pyrus ſatiua fructu medio pyriformi, glabro, carne rubente, aeſtiuo. Duham.*) hat eine hellgraue, an der Sonnenſeite ganz dunkelgefärbte Schaale, und ein rothes, ſehr weiches und ſüſſes Fleiſch. Sie reifet zu Ende des Auguſts.

8) Die **weiſſe Butterbirne. Herbſtcitronenbirne. St. Michaelsbirne.** (Beurré blanc. Poire St. Michel. Poire à courte queue. Citron de Septembre. Carlisle. Bonne Ente. Valencia. *Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali. Duham.*) Es iſt dieſes eine ſehr dicke länglichte Frucht, mit einer grünlichten, bey völliger Reife citronengelben, an der Sonnenſeite aber lebhaft rothen Farbe. Ihr Fleiſch iſt in trocknen Jahren butterartig und ihr Saft zuckerſüß, jedoch etwas wäſſericht. Sie wird im September und October reif und hält ſich nicht lange.

9) Die **Glasbirne** oder **Eisbirne**, (Virgoulée. Virgouleuſe. Chambrette. Bujaleur. Poire de glace. *Pyrus fructu magno, pyramidato-obtuſo, glabro, citrino, brumali. Duham.*) iſt eine dicke und lange Frucht von einer anfangs grünen, hernach aber faſt citronengelben Farbe und einer glänzenden Schaale. Ihr Fleiſch iſt zart und ſchmelzend, ſaftreich und von einem ſüßen hohen Geſchmack. Sie wird im December und Januar reif und dauert bis in den März.

10) Die **grüne Muskatellerbirne** oder **Caſſolette**, (Caſſolette. Verdette, Friolet. Muſcat vert. *Pyrus fructu paruo pyriformi, partim e viridi ſubflaueſcente, partim dilute rubente, aeſtiuo. Duham.*) iſt eine länglichte, wie ein Räucherfaß geſtaltete Frucht von einer vermiſchten grüngelblichten und hellrothen Farbe. Sie hat ein ſchmelzendes, ſaftiges Fleiſch; und wird bey völliger Reife bald ſchwarz und faulet leicht.

leicht. Die Zeit ihrer Reife fällt in die Mitte des Auguſts.

11) Die **Waſſerbirne**, (Mouille bouche. Verte longue. *Pyrus fructu magno, longo, viridi, autumnali. Duham.*) iſt eine groſſe Frucht mit glatter grüner Schaale, einem kurzen dicken Stiel und einem ſaftreichen ſchmelzenden Fleiſche. Sie wird in der Mitte des Auguſts reif. — Die **kleine Waſſerbirne**, (Petite Mouille bouche) iſt etwas kleiner, nach dem Stiel zu mehr zugeſpitzt nnd von einem angenehmern Geſchmack.

12) Die **Haberbirne**, (Ah mon Dieu. Belle fertile. Poire benite. *Pyrus fructu medio, fere pyriformi obtuſo, hinc citrino, inde rubello et punctis rubris diſtincto, aeſtiuo. Duham.*) iſt eine ſaftige Frucht, die jedoch der Menge der Früchte wegen, die der Baum trägt, mehr als wegen der Güte derſelben zu ſchätzen iſt. Dieſe Birnen dauern nur kurze Zeit und ſie werden bald mehlig.

13) Die **Salviati**, (Salviati. *Pyrus fructu medio rotundo, cerino, maculis rufis diſtincto, aeſtiuo. Duham.*) hat einen ſtarken Wohlgeruch und ſehr ſüſſes Fleiſch.

14) Die **kleine Blanquette. Frühe Zuckerbirne. Honigbirne. Perlbirne.** (Petite Blanquette. Poire à la perle. *Pyrus fructu minimo, elenchi forma, glabro, ex albido flaueſcente, aeſtiuo. Duham.*) Es iſt dieſes eine kleine Frucht mit einem dicken und kurzen Stiele; ihr Fleiſch iſt körnigt, mild, ſaftig und von lieblichem Geſchmack. Die Zeit ihrer Reife fällt in den Anfang des Septembers und ſie dauert nicht über zwo bis drey Wochen.

15) Die **Auguſtbirne** wird in der Mitte des Auguſtmonats eßbar. Sie iſt groß, wird grün vom Baum abgebrochen und bekömmt, wenn ſie einige Ta-

ge liegt, eine gelbe Farbe. Ihr Fleisch ist etwas steinigt, es enthält aber einen honigsüssen Saft. Sie hält sich ohngefähr acht Tage.

16) Die **Pfalzgrafenbirne** findet man vorzüglich im Rheinschen und fränkischen Kreise in Deutschland. Es ist eine kleine Frucht, deren Fleisch zart, weiß und etwas steinigt, aber voll von einem süßen Safte ist, welcher gewürzhaft und muskatellerartig ist. Sie wird zu Ende des Augusts reif und dauert bis zu Ende des Octobers. Man hat eine rothe und eine weisse Sorte von dieser Art, davon die erstere den Vorzug vor der leztern verdienet.

17) Die deutsche **Schmalzbirne, Fleischbirne, Bocksbirne, Benzenbirne, Metscherling** Es ist dieses eine zween Zoll dicke und drey Zoll lange Frucht, deren Schaale grau mit Olivengrün vermischt und etwas rauch ist; bey völliger Reife wird sie gelbgrün und durchgängig mit Grau marmorirt. Sie hat ein weißgelbes, mildes, zartes und schmelzendes Fleisch, und einen häufigen moschusartigen, süßen, jedoch nicht eben hohen Geschmack. Die Zeit ihrer Reife fällt in die lezte Hälfte des Septembers; sie hält sich nicht über acht Tage und gehet bald in Fäulniß über; indessen ist sie doch zum Trocknen, Braten und zum Birnmuß eine sehr nützliche Frucht.

18) Die **graue Zuckerbirne**, (Sucrin noir ou Pucelle) wird vorzüglich in Holland gezogen. Sie ist von mittlerer Grösse, von gelbbräunlichter Farbe und mit graubraunen Punkten und Flecken dicht besezt. Ihr Fleisch ist etwas derb, mit einem zuckersüssen Saft reichlich erfüllt und von einem angenehmen Geruch und Geschmack. Sie erlangt im August und September ihre völlige Reife und ist eine der besten Birnen ihrer Zeit.

19) Die

19) Die Gernröderbirne ist von mittelmäßiger Grösse, mehr rund als lang. Sie hat eine feine, grüne, mit kleinen grauen Punkten und Flecken besprengte Schaale, welche beym Reifwerden sich ein wenig gelb, und an der Sonnenseite etwas roth färbt. Das Fleisch dieser Birne ist weißgrün, mürbe, ohne Stein, aber nicht schmelzend, und es enthält einen häufigen wohlschmeckenden Saft, dem jedoch das Gewürzhafte fehlet. Die Zeit ihrer Reife fällt in den October und November. Man gebraucht sie in der Haushaltung hauptsächlich zu Senfbirnen oder zum Birnenmuß.

20) Die Winterbirne ist von mittelmäßiger Größe, von hellgrüner Farbe und mit grauen Punkten besprengt. Ihre Haut ist glatt und der Stiel derselben ein wenig krumm. Sie hat ein gelblichtes feines, halb butterhaftes und halb brüchiges Fleisch, welches einen zuckerartigen, lieblichen und erfrischenden Saft enthält, der jedoch etwas strenge und zusammenziehend ist. Diese Birne wird sehr spät im Herbst reif und hält sich bis in den April. Wenn man sie am Stiele eindrücken kann, so ist sie roh zu eßen und vortreflich von Geschmack. Zum Kochen hat sie ihres gleichen nicht, so wohl ihrer angenehmen Süßigkeit wegen, als auch wegen der schönen, fast blutrothen Farbe, welche sie bey dem Kochen annimmt. Man hat eine grosse und eine kleine Winterbirne.

21) Die Herrenbirne. Fürstliche Tafelbirne. Pfaffenbirne. (Poire Monsieur. Poire de Pape. *Pyrus satiua*, quae fert *pyra herilia. I. Bauh. Pyrus satiua fructu aestiuo, turbinato, sessili, odorato, partim luteolo, partim maculis strüsque rubris saturatioribus consperso. Tourn.*). Es giebt verschiedene Arten dieser Birnen, welche der Größe und Dicke

nach von einander abweichen. Sie haben eine länglichte Gestalt und eine gelbe oder gelblichtgrüne Farbe und auf der Sonnenseite sind sie rothgefleckt. Ihr Fleisch ist feste, nicht schmelzend und es enthält einen süßen, etwas zusammenziehenden Saft. Das Ansehen dieser Birnen ist überhaupt besser als wie ihr Geschmack, der nur mittelmäßig ist.

22) Die Sommerbirne ohne Schaale. (Poire sans peau d'éte. Fleur de Guigne. *Pyrus fructu medio, pyriformi longo, partim pallide viridi, partim flauo, maculis sanguineis euanidis conspersо, aestiuo. Duham.*) hat ein zartes zerfliessendes, etwas körnigtes Fleisch und einen süssen Saft, der weder einen Rosengeschmack, noch etwas Saures enthält. Sie reifet in der Mitte des Julius und dauert nicht lange.

23) Chair a Dame. Chere Adame. (*Pyrus fructu medio pyriformi, hinc melino, inde dilutius rubente, aestiuo. Duham.*) Diese Art hat ein halbbrüchiges, jedoch nicht sonderlich feines Fleisch, welches einen süßen, etwas qromatischen Saft enthält. Sie reifet in der Mitte des Augusts und dauert bis in den September.

24) Orange musquée (*Pyrus fructu medio, aurantii forma, paullulum compresso, papulato, viridi, aestiuo. Duham.*). Diese Birne hat einen kurzen Stiel, eine etwas rauhe Schaale und eine gelblichtgrüne Farbe, welche von der Sonnenseite braunröthlicht ist; man bemercket an ihr öfters hin und wieder schwarze Flecken. Ihr Fleisch ist derb, saftig und von einem starken moschusartigen Geschmack. Sie reifet zu Ende des Augusts und dauert den ganzen September hindurch.

25) Bergamotte de Soulers. (*Pyrus fructu magno, prope pyriformi, hinc flaueſcente, inde dilute rufeſcen-*

ruſcente, brumali. Duham.). Es iſt dieſes eine glatte, glänzende, weiſſe oder hellgrünlichte mit dunkelgrünen Punkten beſezte Frucht. Sie hat ein butterartiges und ſchmelzendes Fleiſch ohne Steine und enthält einen reichlichen zuckerſüſſen Saft von angenehmem Geſchmack. Dieſe ſchätzbare Birne dauert von dem October an, bis in den Februar und März.

26) Die **Fürſtliche Birne.** (Fr. Bezi de la Motte. *Pyrus fructu magno, rotundo turbinato, ſpiſſius viridi, nonnihil flaueſcente, autumnali. Duham.*) hat anfangs ein dunkelgrüne Farbe, ſie wird aber bey der Reife gelblicht. Ihr Fleiſch iſt ſehr weiß, zerflieſſend, gar nicht ſteinigt und es enthält einen ſüſſen ſchmackhaften Saft. Sie wird im November reif.

27) Die **Clarerbirne** iſt eine mehr runde als länglichte Frucht, hat eine faſt herzförmige Geſtalt, auf ihrer Oberfläche erblickt man tiefe Narben und Höcker. Das Blüthenauge ſitzt in einer weiten Grube und der Stiel in einer kleinen Vertiefung, welcher leztere ſehr dick und knotigt iſt. Dieſe Birne hat eine gelbe und an der Sonnenſeite etwas röthlichte Farbe; ihr Fleiſch iſt weiß, feſt, körnigt und brüchig und ihr Saft ſüßlich und herb und zuſammenziehend. Sie reifet zu Ende des Septembers und wird in der Mitte des Octobers erſt brauchbar. Sie iſt nicht roh zu eßen, ſondern man macht ſie gemeiniglich in Senf ein.

28) Die **Kramerbirne** oder **Höckerbirne,** (Poire de mercier) iſt eine groſſe und lange Frucht, welche bey völliger Reife an der Sonnenſeite braunroth, an der andern aber gelblichtgrün wird. Ihr Fleiſch iſt feſt und voll von einem herrlichen Saft. Man läßt ſie bis zum Eintritt der Kälte am Baume hängen, da ſie denn zum Backen eine ſehr gute Birne iſt.

30) Die

29) Die Haselbirne, doppelte Rietbirne ist eine grosse lange Frucht mit rauher Haut, welche an Farbe der Rinde von der Haselstaude ziemlich gleich siehet. Sie hat ein festes mit einem herben Saft erfülltes Fleisch und dient daher blos zum Backen. —

Die Birnen sind ihres häufigen süssen Saftes wegen, den sie enthalten, sehr nahrhaft; allein sie erregen, da sie ihres dichten und festen Gewebes wegen lange im Magen liegen, leicht eine schädliche Säure, und geben Gelegenheit zu Blähungen und Verstopfungen des Leibes. Sie gerathen jedoch nicht so leicht in eine brausende Gährung, als wie die Aepfel, weil sie etwas herbe zusammenziehende Bestandtheile in sich haben. Die saftreichen Arten derselben sind ein sehr erquickendes Obst. — Nach Cullens Meinung (s. dessen Materia medica durch Ebeling S. 53.) sind die Birnen um deswillen leichter als die Aepfel zu verdauen, weil sie eine grössere eigenthümliche Schwere als die leztern besitzen und daher im Magen zu Boden sinken, wodurch sie der peristaltischen Bewegung desselben mehr ausgesezt sind; die Aepfel hingegen schwimmen oben, die peristaltische Bewegung des Magens kann nicht so viel auf sie wirken und daher reitzen sie den linken Magenmund und verursachen unangenehme Zufälle. Es ist jedoch leicht einzusehen, daß diese Theorie noch vielen Zweifeln unterworfen sey, da theils durch die Zubereitung dieser Obstarten, theils auch bey dem Genuß der rohen Birnen und Aepfel durch das Kauen und die Beymischung der Säfte unsers Körpers, die specifische Schwere derselben allerdings eine Veränderung zu erleiden hat.

Die Birnen werden gekocht, mit oder ohne Schaale gebacken und in Senf (Senfbirnen), Zucker oder Honig eingemacht. — Der aus gekochten Birnen ausgepreßte, durchgeseihete und sodann dick eingekochte

Birnen-

Birnensaft wird von gemeinen Leuten so wie das Birnenmuß statt der Butter auf Brod gegessen. Der Birnensaft oder Birnmeth ist ein blähender Trank, der jedoch zu Brühen über einige Speisen gut zu gebrauchen ist. In England und Frankreich wird der sogenannte, Birnenwein oder Birnenmost (*Pyraceum* Engl. Perry. Fr. Poiré, gemacht), der in Deutschland nicht durchgängig bekannt ist. Es hat derselbe einen süßlichten sehr weinhaften Geschmack, welcher vielen Personen eckelhaft vorkömmt, daher er in Frankreich nur von gemeinen Leuten getrunken wird. Er hält sich jedoch nicht länger als einen Winter und wird sodann sauer.

6) PYRVS Malus. *The Crab-tree* or *Apple-tree. Linn.* Spec. plant. 686. — Pyrus foliis serratis, pomis basi concauis. Hort. Cliff. 189. — Fr. Pommier. — Der Apfelbaum. Wilde Apfelbaum. Holzapfel. Waldapfel.

Der wilde Apfelbaum ist in allen Theilen von England sehr gemein und der Stammvater aller der bis jezt gezognen Aepfelbäume. Die Abarten desselben sind so ausserordentlich zahlreich, daß es unmöglich ist irgend eine Art vor den Ursprung der übrigen zu bestimmen. Denn es bringt so gar in seinem wilden Zustande, fast jede Verschiedenheit des Bodens und der Lage, worinnen die Saamen davon fortkommen, eine kleine Veränderung in der Gestalt, Farbe oder dem Geschmack der Frucht hervor. Es ist indessen doch merkwürdig, daß der Apfelbaum, ob er gleich in den Gattungskennzeichen der Befruchtungstheile mit denen von dem Birn- und Quittenbaume genau übereinkömmt, dennoch nicht fortkömmt, wenn er auf einen von diesen beyden Bäumen eingeimpft wird; und eben dieses

ses gilt auch, wenn das Einimpfen mit den beyden lez-tern auf dem Apfelbaum vorgenommen wird; ein Um-stand, welcher anzuzeigen scheint, daß diese Gattung keine natürliche Gattung ist, *) und daß die Natur zwischen die ersten und den Apfelbaum solche Grän-zen gesezt hat, die ausserhalb unserer Kenntniße liegen. Linné that daher sehr wohl, daß er sie alle zusammen unter eine Gattung befaßte, und nicht von einander trennte, wie es Miller und andere machten. Denn man muß in einer systematischen Ordnung jederzeit auf dasjenige Rücksicht nehmen, was einfach und auf die Struktur der Theile der Pflanze gegründet ist; ge-schiehet dieses nicht, so wird unser Vorhaben niemals glücklich ausschlagen.

Bey der Betrachtung der Abarten der gezognen Aepfelbäume, werde ich blos einige den nuzbarsten anführen und diese in zwo Classen abtheilen, und in der ersten diejenigen, welche roh genossen werden kön-nen, und in der zwoten diejenigen anzeigen, welche man zum Kochen, Backen u. s. w. gebrauchen kann.

Erste

*) Dieses war der Hauptgrund für Millern, welcher ihn bewog, diese Gattung zu trennen, ob ihm gleich seine eigne Erfahrung als Gärtner hiervon das Ge-gentheil zeigte. Denn er wußte, daß die Pfirsche eine von der Pflaume ganz verschiedene Gattung ist und gleichwohl ist es in der Oekonomie sehr gemein, daß die erstere, wenn sie entweder auf die leztere oder auf einem Aprikosenbaum inoculiret wird, sehr wohl fortkömmt. A. d. Verf.

Erſte Claſſe.

1) Die Sommer-Calville. *The Summer Calville.*
2) Der Fenchel- oder Aniſapfel. *The Aniſe.*
3) Der gemeine Kochapfel. *The Common Codlin.*
4) Der Margaretenapfel. *The Margaret.*
5) Der Abrahamsapfel. *The Summer Pearmain.*
6) *The Loan's Pearmain.*
7) Der Quittenapfel. *The Quince Apple.*
8) Die braune Reinette. *The Ruſſet Rennet.*
9) Die franzöſiſche Reinette. *The French Rennet.*
10) Die graue Reinette. *The Rennet Griſe.*
11) Die rothe Reinette. *The Red Rennet.*
12) Die weiſſe Calville. *The white Calville.*
13) Die rothe Calville. *The Red Calville.*
14) Der Würzpippin. *The aromatic Pippin.*
15) Der Goldpippin. *The golden Pippin.*
16) Der Violenapfel. *The Violet Apple.*
17) *The hollow crown'd Pippin.*
18) Der Winter-Rambour. *The Winter Rambour.*
19) Der groſſe Faros. *The great Faros.*
20) Der Nonpareil. *The Nonpareil.*

1) Die Sommer-Calville, *The Summer Calville.* (Fr. Calville d'été. *Malus fructu paruo, ſubconico, coſtato, pulchre rubro, praecoci. Duham.*) iſt ein Apfel von mittlerer Gröſſe, von länglichter Geſtalt und einer roth und weiß geſtreiften Schaale. Das Fleiſch dieſes Apfels iſt ſchlecht, trocken und von keinem beſon-

besondern Geschmack; man schätzt ihn aber um deswillen, weil er zeitig reif wird.

2) Der **Anisapfel, graue Fenchelapfel,** (*The Anis Apple.* Fr. Anis. Fenouillet gris. *Malus fructu paruo, fuluaſtro, inodoro, brumali. Duham.*) ist eine Frucht von mittlerer Grösse, gräulichter Farbe und etwas länger als ein Goldpeppin. (Golden Pippin). Sein Fleisch ist zart, und er hat einen aromatischen dem Anis oder Fenchel ähnlichen Geschmack.

3) Der **gemeine Kochapfel,** (*The common Codlin*) ist ein grosser, zeitig reifender, schmackhafter Apfel, welcher sattsam bekannt ist.

4) Die **Margarethenapfel, Magdalenenapfel. Augustinerapfel,** (*The Margaret.* Fr. Pomme de Madeleine) ist ein Apfel von mittlerer Grösse und kleiner als wie der N. 3. beschriebene Codlin. Seine Schaale siehet an der Sonnenseite mattroth und an der Schattenseite blaßgrün aus. Das Fleisch desselben ist fest und von einem angenehmen Geschmack; allein er fällt zeitig ab.

5) Der **Abrahamsapfel,** (*The Summer Pearmain.* Fr. Parmain d'été) ist ein länglichter Apfel, welcher auf der Sonnenseite mit rothen Streifen gefärbt ist. Sein Fleisch ist zart, er wird aber bald mehligt.

6) *The Loan's Pearmain* ist ein Apfel von mittlerer Grösse, der an der Sonnenseite schön roth aussiehet, und auf der andern rothe Streifen hat. Sein Fleisch hat einen weinhaften Geschmack, allein es wird bald mehligt.

7) Der **Quittenapfel,** (*The Quince Apple*) hat seinen Namen von seiner Gestalt erhalten, welche einer Quitte ähnlich siehet. Er hat ohngefähr die Grösse des Goldpippins (Golden Pippin), allein er

ist

ist etwas länger, zumal nach dem Stiele zu. Auf der Sonnenseite siehet er braunroth aus und auf der entgegengesetzten Seite fällt er ins Gelbe. Sein Geschmack ist sehr angenehm.

8) Die braune Reinette, (*The Russet Rennet*) ist ein grosser, rundlichter, gelblichtgrüner, mit kleinen grauen Flecken besprengter Apfel. Sein Saft ist zuckerartig und von einem guten Geschmack. Er läßt sich sehr gut aufbewahren.

9) Die französische Reinette, (*The French Rennet.* Fr. Reinette franche. *Malus fructu magno, acido-dulci, serotino. Duham.*) ist ein grosser, rundlichter, gelblichtgrüner mit kleinen grauen Flecken besprengter Apfel. Sein Saft ist zuckerartig und von gutem Geschmack. Diese Art läßt sich sehr gut aufbewahren.

10) Die graue Reinette, (*The Rennet grise.* Fr. Reinette grise. *Malus fructu magno, compresso, cinereo, acidulo-dulci, brumali. Duham.*) ist ein Apfel von mittlerer Grösse, von der Gestalt der Goldreinette. Auf der Sonnenseite siehet er hochgrau aus, auf der andern aber ist er mit Gelb gemischt. Sein Fleisch ist sehr saftig und von einem guten Geschmack.

11) Die rothe Reinette, (*The red Rennet.* Fr. Reinette rouge. *Malus fructu magno, hinc rubro, inde albido, acido-dulci, brumali. Duham.*) ist etwas runder als wie die vorige Art, und von einer schönen rothen Farbe, welche auf einem weißlichten Grunde verbreitet ist. Ihr Fleisch ist fest und ihr Saft zuckersüsse. Sie scheint blos eine Abart von der französischen Reinette zu seyn.

12) Die weisse Calville, (*The white Calville.* Fr. Calville blanche d'hiver. *Malus fructu maximo, glabro, prominentiur costato, luteo, carne granosa,*

noſa, brumali. Duham.) iſt ein groſſer, weiſſer, eckigter Apfel. Sein Fleiſch hat einen ſchönen Geſchmack, der ganz und gar nicht ſauer iſt. Er hält ſich ſehr lange und iſt um deswillen ſehr beliebt. (Er iſt zum Schmoren vorzüglich gut.)

13) Die rothe **Calville**, (*The red Calville.* Fr. Calville rouge. *Malus fructu maximo, costato, glabro, ſaturatius rubro, carne granoſa roſea, brumali. Duham.*) iſt ein groſſer rother Apfel, welcher vielmehr länger als rund iſt. Sein Fleiſch iſt bisweilen röthlicht und er hat einen feinen weinhaften Geſchmack.

14) Der **Würzpeppin. Biſamapfel**, (*The aromatic Pippin.*) iſt ohngefähr von der Gröſſe des Nonpareil, jedoch ein wenig länger. An der Sonnenſeite ſiehet er glänzend braunroth aus, und hat ein zartes Fleiſch und einen aromatiſchen Geſchmack. *)

15) Der **Goldpeppin, Goldpipping**, (*The golden Pippin.* Fr. Pomme d'or. Reinette d'Angleterre. *Malus fructu medio, aureo, acidodulci, brumali. Duham.*) iſt eine Frucht von mittlerer Gröſſe und goldgelber Farbe, welcher mehr lang als rund und mit kleinen rothen Flecken beſprengt iſt. Ihr Saft iſt zuckerartig und ſehr wohlſchmeckend.

16) Die **Violette** oder **Violenapfel**, (*The Violet-Apple.* Fr. Violette. *Malus fructu medio, longiori, ſapore violae ſerotino. Duham.*) iſt eine ziemlich groſſe Frucht, von grünlicht weiſſer Farbe; an der Sonnenſeite bemerkt man an ihr hochrothe Streifen. Ihr Fleiſch iſt weiß, ſehr fein und ihr Saft hat einen zuckerartigen und veilchenartigen Geſchmack.

17) *The*

*) Die Pippins ſind überhaupt zum Backen vorzüglich gut. A. d. Ueb.

17) *The hollow-crowned Pippin* iſt ein Apfel von mittlerer Gröſſe und an dem obern Theile ſehr ausgehölt; ein Umſtand, der zu ſeinem Namen Anlaß gegeben hat.

18) Der **Winter Rambour**, (*The Winter Rambour.* Fr. Rambour d'hiver. *Malus fructu maximo compreſſo, hinc albido, inde flauo, punctis et taeniolis ſanguineis diſtincto. Duham.*) iſt ein ſehr groſſer und beynahe runder Apfel. Er iſt ganz grün und ſein Saft hat einen ſcharfen ſauren Geſchmack.

19) Der **groſſe Faros**, (*The great Faros.* Fr. Gros Faros. *Malus fructu magno, compreſſo, glabro, ſature rubro, brumali. Duham.*) iſt ein groſſer, etwas platter Apfel mit rothen Streifen. Sein Fleiſch iſt brüchig und ſehr ſaftig.

20) Der **Nonpareil**, (*The Nonpareil.* Fr. Non pareille. *Malus fructu magno, compreſſo, e viridi flaueſcente, acidulo, brumali. Duham.*) iſt eine etwas kleine runde, faſt koniſche Frucht von braunrother Farbe, welche an der Sonnenſeite ein wenig ins Rothe übergehet. Das Fleiſch dieſes Apfels hat einen ſehr guten Geſchmack und wird um deswillen ſehr geſchätzet. (Er iſt vorzüglich zum Backen gut.)

Zwote Claſſe.

Kochäpfel.

2) Der **Sommer-Rambour.** *The Summer Rambour.*
2) *The Kentiſh Fill-Baſket.*
3) Die **Goldreinette.** *The Golden Rennet.*
4) *The Herfordſhire Pearmain* or *Winter Pearmain.*
5) Der **Kentiſche Pippin.** *The Kentiſh Pippin.*
6) Der **holländiſche Pippin.** *The Holland Pippin.*

7) Der

7) Der gestickte Apfel. *The embroidered Apple.*
8) *The Royal Russet*, or *Leather-coat-Russet.*
9) *Wheeler's Russet.*
10) *Pile's Russet.*

1) Der Sommer Rambour, (*The Summer Rambour.* Fr. Rambour. *Malus fructu maximo, compresso, albido, taeniolis rubris virgato, autumnali. Duham.*) ist eine sehr grosse und etwas plattere Frucht als wie der Winter-Rambour (*The Winter Rambour*). Sie wird zeitig reif und ist geschmort ein gutes Essen.

2) *The Kentish Fill-Basket* ist eine grosse Art von der Kochbirne (Codlin), allein sie ist grösser als wie die gemeine Sorte (*Common Codlin*). Dieser Apfel ist zum Backen gut.

3) Die Goldreinette, (*The Golden Rennet.* Fr. Reinette jaune tardive. Reinette dorée. *Malus fructu medio, compresso, flauo, acido-dulci, brumali. Duham.*) ist sowohl roh als gebacken gut zu essen.

4) *The Herfordshire Pearmain* or *Winter Pearmain. Malus satiua fructu sessili, rubro saccharato, suauissimo. Tournef.*) ist ziemlich groß, und mehr lang als rund. Er siehet auf der Sonnenseite schön roth aus und er ist mit der nehmlichen Farbe auf der Schattenseite gestreift. Sein Fleisch ist saftig und gut zum Schmoren.

5) Der Kentische Pippin, (*The Kentish Pippin*) ist ein grosser länglichter Apfel von blaßgrüner Farbe. Sein Fleisch ist saftig und brüchig, von einem lebhaften sauren Geschmack, und gut zu kochen.

6) Der holländische Pippin, (*The Holland Pippin*) ist grösser und länger als wie der vorhergehende und seine Schaale hat eine dunklere grüne Farbe. Er ist fest und saftig, und gut zu kochen.

7) Der

7) Der goldgestickte Apfel, *The embroidered Apple.* Fr. Vrai Drapd'or. *Malus fructu magno, glabro, forma eximia, rutilato, autumnali. Duham.*) ist eine etwas grosse Frucht, die einigermassen der Winter Pearmain gleichet; es fallen jedoch die Streifen derselben breiter aus. Diese Art wird als ein Kochapfel gebraucht.

8) *The Royal Russet* or *Leather Coat* ist ein grosser, länglichter Apfel von einer hohen braunrothen Farbe. Es ist derselbe sehr gut zu kochen; man kann ihn aber auch roh essen.

9) *Wheeler's Russet* ist ein flacher Apfel von mittlerer Grösse. Die nach der Sonne zu gekehrte Seite zeiget ein blasses Braunroth; die andere aber fällt ins Gelbe. Der Saft hat einen sehr angenehmen sauren Geschmack. Diese Art ist gut zum kochen.

10) *Pile's Russet* hat eine eyrunde Gestalt und ist kleiner als wie der vorhergehende. Seine Schaale siehet auf der Sonnenseite braunroth und auf der andern Seite dunkelgrün aus. Sein Fleisch hat einen angenehmen sauren Geschmack. Auch dieser Apfel wird durchs Kochen gut zu essen. —

Es bleibt zwar noch eine grosse Anzahl von nutzbaren Aepfeln anzuführen übrig, allein die Namen derselben sind in verschiedenen Gegenden so sehr verschieden, daß es ganz unmöglich ist, selbige unter gewissen allgemeinen Benennungen zu beschreiben. — Diejenigen Arten, aus denen man in England Cyder, Aepfelwein oder Aepfelmost*) (*Pomacium.* Fr. Cidre. Engl. *Cider.*) zu machen pflegt, sind folgende:

1) *The*

*) Man nimmt insgemein die sonst kaum eßbaren verschiedenen wilden sauren und herben Aepfel dazu, welche aus den Kernen des wilden Apfelbaums, ohne

1) *The red Streak.*
2) *The Devonſhire Royal Wilding.*
3) *The Witſour.*
4) *The Herfordſhire Underleaf.*
5) *The Iohn Apple.*
6) *The Everlaſting Hanger.*
7) *The Gennet Moyle.*
8) *The Cat's Head.* (Der Katzenkopf.)

Zuſatz

zu pfropfen, gezogen werden, und die man Wildlinge oder Ciderapfel nennet. Man miſcht zu denſelben noch einige ſüſſe Aepfel hinzu. — Der Apfelwein wird folgendergeſtalt bereitet: man preßt den Saft aus den Aepfeln aus, läßt denſelben gähren und gut aufſtoßen, daß er klar wird. Es hat dieſer Wein etwas ſüßlichtes und angenehmes, und es giebt ſolcher an Kraft und Geſchmack dem aus Trauben bereiteten Weine wenig nach. Er iſt ſehr berauſchend und die Folgen des Rauſches ſollen länger anhalten und gefährlicher ſeyn; ein mäßiger Genuß deſſelben aber iſt ganz unſchädlich. Man hat zwar ehedem geglaubt, daß auf den häufigen Gebrauch des Obſtweines eine Kolick erfolge, welche der Bleykolik ähnlich iſt; allein man hat bey genauerer Aufmerkſamkeit gefunden, daß die zu dem Auspreßen des Safts genommenen bleyernen Platten, von denen durch die Säure etwas aufgelöſet wurde, an dieſer fürchterlichen Krankheit Urſache waren. Der Aepfelwein iſt ſcorbutiſchen und melancholiſchen Perſonen zuträglich. Derjenige welcher in der Normandie bereitet wird, hält ſich drey bis vier Jahre und wird durch das Liegen faſt beßer. — Aus dem Aepfel und Birnenweine kann ein Branntewein bereitet werden. A. d. Ueb.

Zusatz des Uebersetzers.

Von dem französischen und deutschen Aepfeln sind noch folgende anzumerken.*)

1) Passe Pomme rouge (*Malus fructu paruo, globoso-compresso, pulcre rubro, aestiuo. Duham.*) Dieser Apfel ist auf der Sonnenseite lebhaft roth, auf der Schattenseite aber schwächer roth gefärbt. Sein Stiel ist dünne. Er hat ein weisses, saftvolles, süsses Fleisch von angenehmem Geschmack. Die Zeit seiner Reife fällt in den August und er wird leicht mehligt. Er ist zum Schmoren gut.

2) Die weisse Reinette. (Fr. Reinette blanche. *Malus fructu vix medio, albido, acido-dulci, brumali. Duham.*) ist ein gemeiner Apfel, mit einer glatten, hellarünen oder weißlichten Schaale, welche bey völliger Reife hellgelb wird, und mit kleinen, weiß eingefaßten Punkten häufig besprengt ist. Sein Fleisch ist weiß, zart, von starkem Geruch und voll von einem weinsäuerlichten wohlschmeckenden Saft. Er wird im September reif, hält sich aber selten bis in den März.

3) Das Taubenherz. Jerusalemsapfel. (Fr. Pigeon. Coeur de Pigeon. Ierusalem *Malus fructu medio, conico, glabro, roseo, quadriloculari, brumali. Duham.*) Das Fruchtauge dieses Apfels stehet dem Apfel gleich, zwischen einigen kleinen sehr wenig vorstehenden Erhabenheiten und der Stiel desselben sitzt in einer tiefen Aushölung. Er hat ein feines, körnigtes, festes, sehr weisses und zuweilen

*) Von den Aepfeln sehe man die vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie. Erster Theil, von den Aepfeln. Leipzig 1780. Fol. A. d. Ueb.

unter der Haut ein wenig rothgeflecktes Fleisch, welches einen angenehm säuerlichten Saft enthält. Er ist im December eßbar, und dauert bis in den Februar. Man bedienet sich desselben zum Schmoren.

4) Der Rosenapfel. Api. (*Malus fructu paruo, glabro, hinc subflaueſcente, inde ſplendide purpureo, inodoro, brumali. Duham.*) Dieser kleine breitgedrückte Apfel hat ein kleines Auge, das in einer grossen, mit Erhabenheiten umgebenen, Vertiefung stehet und einen langen Stiel, welcher in einer breiten und tiefen Aushölung sitzt. Er hat ein feines, festes, weisses, knackendes, geruchloses Fleisch welches einen süssen, erfrischenden und angenehmen Saft enthält. Die Zeit seiner Reife fällt in den December und er hält sich zuweilen bis in den May.

5) Der Eisapfel oder Russische Apfel, (Pomme de glace. Transparente. Transparente de Moscovie. *Malus fructu magno, albido, glaciato. Duham.*) hat eine feine, ebene, glänzende und hellgrüne Haut, welche bey völliger Reife weißlicht aussiehet; bisweilen ist die Sonnenseite gelb und mit kleinen lebhaft rothen Flecken bestreuet. Ueberall aber siehet man auf der Haut sehr kleine weisse Punkte. Sein Fleisch ist zart, sehr weiß und enthält einen reichlichen säuerlichen Saft von hohem Geschmack. Durch das Kochen oder Trocknen wird dieser Apfel vorzüglich gut. Ist aber die Zeit seiner Reife vorüber, so wird sein Fleisch fest, grünlicht und etwas durchsichtig; in diesem Zustande hält er sich lange, ohne zu faulen, allein der Saft wird unschmackhaft. Er wird im Januar und Februar reif. Sein Vaterland ist Frankreich oder Rußland.

6) Haute Bonté. *Malus fructu magno compreſſo, coſtato, lacte viridi, brumali. Duham.*) Es

ist

dieſes ein groſſer, an den Enden breit gedrückter Apfel, der gegen den Stiel zu dicker iſt, als am andern Ende. Er hat ein zartes grünlichtweißes Fleiſch, von einem ſehr ſtarken Geruche und einem häufigen weinſäuerlichten Saft. Er wird im Januar und Februar eßbar und einige davon halten ſich bis in den April.

7) Der **Borsdorfer, Winterborsdorfer.** (*Poma Borsdorfiana. I. B.*) Deutſchland iſt das Vaterland dieſes vortreflichen Apfels, der ſo wohl ſeiner Dauer, als auch ſeines herrlichen Geſchmacks wegen einer der beſten Aepfel iſt. Er hat eine glatte, glänzende, gelblichte Haut, welche hin und wieder mit braunen rauhen Flecken, oder auch mit kleinen braunen Warzen beſezt iſt. Auf der Sonnenſeite ſiehet er ſchön hellroth aus. Sein Fleiſch iſt weißgelb, mürbe und milde, und ſein Saft von einem ſüßſäuerlichen, weinhaften, ganz beſondern Geſchmack, welcher allemal, man mag den Apfel roh eſſen, kochen, ſchmoren, braten, trocknen, zu Compoten machen u. ſ. w. geſunden und kranken Perſonen erquickend und herzſtärkend iſt. Er reifet im October und hält ſich das ganze Jahr hindurch. Er wird aus Deutſchland nach allen Erdtheilen verſchickt. — Der **Sommerborsdorfer** iſt etwas kleiner, hat einen längern Stiel und keine Flecke oder Warzen und er wird früher eßbar als wie der vorige, dem er jedoch an Geſchmack nicht gleich kömmt. — Der **ſchwarze Borsdorfer**, (Pomme noire. *Malus fructu minimo, globoſo, glabro, nigricante, inodoro, bramali. Duham.*) hat einen ſchlechten Geſchmack.

8) Der **rothe Stettiner. Roſtocker. Eiſenapfel.** (Fr. Pomme de Fer.). Dieſer Apfel iſt von einer plattrunden Geſtalt und einer mehr als mit-

telmäßigen Grösse. Er hat eine glatte theils dunckelrothe, theils hellgrüne Haut, oft aber ist er gänzlich roth. Sein Fleisch ist fest, dicht, mürbe, brüchig, und sein Saft sehr süsse mit angenehmer Säure vermischt, und von einem weinartigen Geruch. Er wird im December eßbar und dauert zuweilen bis in den August wobey er seine Härte dergestalt behält, daß man ihn nicht eindrücken kann.

9) Der **Augustapfel, Ostapfel** ist ein frühzeitiger Apfel, der mit den Kirschen reif wird. Er hat ein mildes Fleisch, ist saftreich und von gutem Geschmack. Er hält sich nicht über vierzehn Tage und wird sodann mehligt.

10) Der **rothe Gülderling** ist von mittlerer Grösse, etwas länglicht und eckigt. Er hat eine glatte, dunkelbraune Haut, durch welche an der einen Seite etwas Grünes durchschimmert. Sein Fleisch ist gelb, mürbe, saftreich und von einem angenehmen hochsäuerlichen Geschmack. Er wird in der Mitte des Septembers reif und dauert bis in den Januar. — Der **gelbe Gülderling** hat eine glatte, grasgrüne Haut, die im Reifen citrongelb wird; sein Fleisch ist weiß, milde und von einem feinen gewürzhaften, weinsäuerlichen Geschmack. In den übrigen Stücken kömmt er mit der rothen Sorte überein.

11) Der **Danziger Kantenapfel**, hat eine eckigte Gestalt, eine glatte, glänzende, hoch- oder blutrothe Haut, ein mildes gelblichtes Fleisch und einen wohlschmeckenden Saft. Er wird im October eßbar.

12) Der **weisse oder grosse Herrnapfel** (Pomme Imperiale blanche) ist groß, und von blaßgelber, und an der Sonnenseite blaßrother Farbe. Sein Fleisch ist fein, milde und mit einem angenehmen Saft erfüllt. Er wird im November und December eßbar.

13) Pi-

13) Pigeonnet. *Malus fructu medio, oblongo, rubello, taeniolis intense rubris virgato, autumnali. Duham.*) Dieser Apfel hat ein weisses und feines Fleisch, das voll von einem angenehmer Saft ist. Er wird zu Ende des Octobers reif, und man schätzt ihn, ob er gleich nicht lange dauert, sehr hoch.

14) Der Franzapfel, (Pomme de Francatu) ist ziemlich groß; seine Haut ist glatt, gelb und an der einen Seite hellroth. Das Fleisch ist fest und saftig; anfangs ist der darinnen enthaltene Saft herbe, durch das Liegen aber wird er süß. Dieser Apfel erhält sich oft ein Jahr lang gut. Er wird im November reif.

15) Der Holzapfel ist zu herbe, als daß er roh gegessen werden könnte; man preßet aber im October einen Saft daraus, aus dem man Most oder Essig macht. Getrocknet kann er unter anderm guten Obst mit gegessen werden. Man brennet auch aus demselben einen Branntewein. Die Landleute in unsern Gegenden kochen aus den getrockneten Holzäpfeln einen Trank, welcher säuerlich schmeckt, und kühlende Eigenschaften besitzt und von denselben in hitzigen Fiebern mit Nutzen getrunken wird.

Die Aepfel sind weniger süß und weniger nahrhaft und ihres festern Gewebes wegen schwerer zu verdauen als wie die Birnen; ihres säuerlichen Safts wegen aber sind sie erquickender und erfrischender, und ein sehr gesundes Obst. Sie erzeugen in einem schwachen Magen Blähungen und Verstopfungen, welche Beschwerden jedoch durch das Kochen und andere Zubereitungen vermindert werden.— Man macht aus den Aepfeln Suppen, Müsser, Compoten; sie werden gekocht, geschmort, gebraten, getrocknet und gebacken gegessen. Die Borsdorferäpfel macht man auch mit

Zucker ein, und empfiehlt sie bey Brustkrankheiten als ein linderndes und brustlösendes Mittel.

7) PYRVS Cydonia. *The Quince-tree. Linn.* Sp. plant. 687. — Malus cotonea sylvestris. *Bauh.* Pin. 434. *Cydonia fructu breuiore et rotundiore-Tournef.* — Fr. Coignier. Coignassier. Coudounier. — Der Quittenbaum. Der Quittenapfelbaum. Apfelquitte.

Der Quittenbaum wächset an den Ufern der Donau in Ungarn wild. Es ist dieses ein etwas kleinerer Baum als wie der Apfelbaum. Die Blätter desselben zeigen beynahe die nehmliche Gestalt, allein ihre Rippen ragen mehr hervor und die untere Seite derselben siehet weisser aus. Die Blumen kommen einzeln hervor; der Blumenkelch ist sägeförmig gezähnt, ausgebreitet und so lang als wie die Blumenblätter. Die Früchte dieses Baums sind einem jeden bekannt; Abarten davon sind die Quittenbirnen oder Birnquitten. (Engl. *Pear Quince. Cydonia fructu oblongo lauiori. Tourn.*) und die Portugiesische Quitte oder eßbare Quitte. (Engl. *The Portugal Quince. Cydonia fructu oblongo, dulci edulique. Tournef.*) Man hält die leztgenannte Sorte für die beste und pflanzet dieselbe anjezt am häufigsten. Das Fleisch der Portugiesischen ist minder herb als wie bey der andern Art; es siehet solches, wenn es geschmort ist, schön purpurroth aus, und man bereitet daraus die angenehmste und schmackhafteste Marmelade (Quittenmuß oder Quittenbrod).

Die Quitten sind sehr zusammenziehend; als Medicin gebraucht, stärken sie den Magen und dienen zu der Stopfung der Bauchflüsse. Aus dem Saft

wird

wird oft ein Syrup bereitet und zu dem erwähnten Behuf verordnet. Die zerstossenen Saamen theilen den wässerigten Feuchtigkeiten einen sehr dicken Schleim (den so genannten Quittenkernschleim *Mucilago Seminum Cydoniarum*) mit, welcher ein vortreffliches Gurgelwasser bey Geschwüren im Munde abgiebt. Eine Unze von diesem Schleim macht drey Pinten Wasser so zäh als wie Eyweiß. *)

*) Die Quitten haben einen so sauren, herben, zusammenziehenden Geschmack, daß man sie, ohne Gefahr die hartnäckigsten Verstopfungen darnach zu bekommen, roh nicht geniessen kann. Wenn sie aber zerschnitten, getrocknet und sodann gekocht werden, so wird ihr Geschmack milder. Der eingekochte Quittensaft oder Quittengelee, die in Zucker oder Weineſſig eingemachten Quitten, das Quittenbrod (*Mina Cydoniorum*), und der Quittenwein sind angenehme stärkende Mittel. A. d. Ueb.

Achtes Hauptstück.

Hülsenfrüchte.*)

Erster Abschnitt.

Schoten und Saamen von kräuterartigen Pflanzen.

1) Arrachis Hypogaea. *American Ground Nut.* — Fr. Arachis. Pistache de terre. — Amerikanische Erdnuß. Amerikanische Erdschote.

2) Cicer arietinum. *The Chich Pea*, or *Gravances.* — Fr. Pois Chiche. — Gemeine Kichern. Kichererbsen. Zisererbsen.

3) Dolichos Soja. *East Indian Kidney Bean.* Sojabohne.

4) Eruum Lens. *Lentil.* — Fr. Lentille cultivé des jardins. Nentille. — Gemeine Linsen.

5) Lotus edulis. *Incurved-potted Bird's-foot Trefoil.* Eßbarer Schotenklee. Fünfblättrigter Steinklee mit gehörnten Schoten.

6) Lotus tetragonolobus. *Square-potted Crimson Pea.* Spargelerbsen. Viereckigter Schotenklee.

7) Lupinus albus. *White-flewering Lupine.* Weisse Feigbohne. Weisse Gartenfeigbohne. Wolfsbohne. Große Gartenlupine.

8) Pha-

*) Eine Hülsenfrucht ist ein zweyklappigtes Saamenhauß, worinnen die Saamen nur an einer Naht allein befestiget sind. A. d. Verf.

8) Phaſeolus vulgaris. *Common Kidney Bean.* — Fr. Faſéole. Haricot commun blanc. — Gartenfaſeolen. Große Schminkbohnen. Gemeine türkiſche Bohnen. Welſche Bohnen.

Phaſeolus vulgaris coccineus. *Scarlet-flowering Kidney Bean.* Feuerbohnen.

Phaſeolus vulgaris albus. *White-flowering Kidney Bean.* Weißblühende Bohnen.

9) Piſum ſatiuum. *Common Garden Pea.* — Fr. Pois des jardins. — Erbſe. Zahme Erbſe. Gemeine Gartenerbſe.

Piſum ſatiuum vmbellatum. Kronenerbſe. *Roſe* or *Crown Pea.*

Piſum ſatiuum quadratum. Holländiſche Erbſe. *Angular-ſtalked Pea.* — Fr. Pois carré. —

10) Piſum americanum. *Cape* or *Lord Anſon's Pea.*

11) Piſum maritimum. *Sea Pea.* Engliſche Seeerbſe.

12) Vicia Faba. *Common Garden Bean.* — Fr. Feve de Marais commune. — Gemeine Gartenbohne.

Vicia Faba minor. — Pferdebohne. — Fr. Petite Févrolle. — *The Horſe Bean.*

1) ARRACHIS Hypogaea. *American Ground Nut. Linn.* Spec. plant. 1040. — Fr. Arachis. Piſtache de terre. — Amerikaniſche Erdnuß. Amerikaniſche Erdſchote. Unterirrdiſche Erdeichel.

Dieſe Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, iſt in Braſilien und Peru einheimiſch. Sie hat

hat lange, auf der Erde kriechende Stengel, welche mit gefiederten Blättern versehen sind, deren jedes aus vier haarigten Lappen bestehet. Die Blumen stehen einzeln auf langen Stielen, ihre Farbe ist gelb, und sie gehören unter die Schmetterlingsblumen. Jede derselben enthält zehn pfriemenförmige Staubfäden, von denen neune mit einander verwachsen sind, der zehnte aber ist davon abgesondert. In der Mitte bemerkt man eine pfriemenförmige Fruchtröhre, auf deren obern Ende sich eine einfache Narbe zeiget. Der Fruchtknoten ist länglicht, und er wird zu einer eyrunden länglichten Schote, in der man zween oder drey länglichte stumpfe Saamen findet *).

Diese Pflanze wird in allen amerikanischen Colonien gepflanzet, und die Saamen davon machen einen beträchtlichen Theil der Nahrungsmittel für die Sklaven aus. Die Art der Reifung dieser Saamen ist sehr sonderbar, denn es werden, wenn die Blühten abgefallen sind, die jungen Schoten durch eine natürliche Bewegung des Stengels in die Erde hineingetrieben und daselbst gänzlich vergraben; man kann sie daher auf keine andere Weise entdecken, als wenn man die Erde aufgräbt; ein Umstand, der zu dem englischen Namen derselben *Ground Nuts* (Erdnüsse) Anlaß gegeben hat.

2) CICER arietinum. *Chich Pea. Linn.* Spec. plant. 1040. — Cicer satiuum. *Bauh.* Pin. 347. —

*) Diese Saamen umgiebt eine röthlichte Haut, fast wie an den Mandeln und Haselnüssen, welche, wenn die Frucht alt wird, eine schwarze Farbe bekömmt. Die Substanz der Saamen ist weiß und öligt, und ihr Geschmack ist fade. Die Mexikaner rösten sie über einem gelinden Feuer, und sodann essen sie solche. A. d. Ueb.

347. — Fr. Pois Chiche. Chiches de Bélier. Gemeine Kichern. Kichererbsen. Zisererbsen.

Die gemeine Kicherpflanze wächset in Spanien und Italien wild unter dem Getraide, und wird in den erwähnten Ländern häufig als ein Nahrungsmittel gepflanzt. Sie dauert ein Jahr lang aus, treibt verschiedene, beynahe zween Fuß hohe Stengel, welche mit gefiederten Blättern besezt sind, deren jedes aus acht oder neun Paar einzelnen Blättern und einem überzähligen am Ende bestehet. Die Blumen sind klein und weißlicht, und gehören zu den Schmetterlingsblumen; es stehet mehrentheils nur eine auf einem Stiele, und jede derselben enthält zehn Staubfäden, von denen neune mit einander verwachsen sind, und der zehnte von den übrigen abgesondert stehet. Der Fruchtknoten ist eyrund, und wird zu einer aufgeblasenen, haarigten, rautenförmigen Schote, worinnen zween rundlichte Saamen von der Größe gemeiner Erbsen enthalten sind; an deren jedem man eine Erhabenheit an der Seite bemerkt.

Obgleich diese Kichererbsen in Spanien und Italien als Speise genossen werden, so würde sie doch ein englischer Magen schwerlich vertragen; denn sie sind gar nicht delikat, sondern eine schwere, blähende und unverdauliche Speise *). — Es giebt zwo Abarten

*) Die Hülsenfrüchte überhaupt sind, weil sie viel Oel enthalten, das mit einem zuckerartigen Stoff genau verbunden ist, eines der stärksten Nahrungsmittel, und sie übertreffen noch an nahrhafter Materie das Mehl der grasartigen Gewächse. Ihres festen Gewebes wegen aber sind dieselben im Magen weit schwerer auflösbar, als andere Pflanzenspeisen. Sie enthalten viel fixe Luft, welche sich während der Gährung

arten von dieser Pflanze, eine mit rothen und die andere mit schwarzen Saamen. Sie wird in der Barbarey unter dem Namen *Garavances* häufig gebauet, und daselbst für eine der besten Hülsenfrüchte gehalten *).

3) DOLICHOS Soja. *Indian Kidney Bean. Linn.* Spec. plant. 1023. — Sojabohne.

Diese perennirende Pflanze wächset ursprünglich in Indien. Sie treibt einen aufrechtstehenden, dünnen,

rung entwickelt, und daher sind sie sehr blähend. Man pflegt sie theils grün, theils wenn sie völlig reif sind, zu essen; wenn sie noch grün sind, so kommen sie ziemlich mit den gewöhnlichen Kochkräutern überein, allein sie sind sodann weit weniger nahrhaft, als zur Zeit ihrer völligen Reife. — Aus dem Mehle der Hülsenfrüchte kann in Verbindung mit Getraide Brod gebacken werden; das Bohnen- und Wickenmehl ist hierzu am schicklichsten. Indessen ist doch solches Brod sehr blähend, und nur starken, viel arbeitenden Personen dienlich. A. d. Ueb.

*) Aus den gerösteten Kichererbsen kann ein Getränk bereitet werden, das dem Koffee sehr nahe kommen soll. — Man ißt dieselben nicht nur getrocknet, sondern auch roh und grün als Gemüse. — Die Kichererbsen enthalten sehr viel von einem weißen schönen Stärkmehl. — Den alten Römern dienten sie häufig zur Speise, und Galen sagt von ihnen, daß sie nahrhafter wären, als wie die Bohnen. — In Spanien werden die Kichern sehr häufig gezogen, woselbst sie eine der vorzüglichsten Zuthaten zu dem sogenannten Olipodrigo (Engl. *Olio*, Fr. Pot pourry) oder Olepotterie sind, das aus Fleisch von allerley Geflügel und verschiedenen Küchenkräutern, grünen Erbsen, Spargel, Erdschwämmen gekocht, und sodann mit einer Eyerbrühe auf geschnitten Brod gegossen wird. A. d. Ueb. —

nen, haarigten, ohngefähr vier Fuß hohen Stengel, welcher mit Blättern versehen ist, die denen von der gemeinen türkischen Bohne gleichen, jedoch an der untern Seite mehr haarigt sind. Die Blumen brechen in aufrechtstehenden Trauben an den Winkeln der Blätter hervor; es gehören dieselben zu den Schmetterlingsblumen; sie haben eine bläulicht weisse Farbe, und auf dieselben folgen herabhängende haarigte Schoten, die denen vom gelben Lupinen ähnlich sind, und deren jede drey bis vier ovale, weisse Saamen einschließt, welche etwas größer als Erbsen sind.

Diese Pflanze wird in Japan häufig gebauet, woselbst man sie Daidsu (oder Kadsu) nennet, und in den Küchen zu mancherley Absichten gebraucht; vorzüglich aber macht man Suppen und eine Art Butter daraus, welche Miso heißt, und außerdem bedient man sich ihrer auch zu Saucen. Dieser lezten Bereitung legt man den Namen Sooju oder Soy bey.

Um den Miso zu bereiten, kocht man eine gewisse Menge Sojabohnen eine beträchtliche Zeitlang so lange in Wasser, bis sie sehr weich werden; sodann stößt man sie zu wiederholten Malen in einem Mörser, mischt eine große Menge Salz darunter, und macht alles zu einer Masse. Zu dieser Masse wird eine gewisse Zubereitung von Reis, die man Koos nennet, hinzugesezt. Ist alles gut unter einander gemischt worden, so schüttet man das Ganze in ein hölzernes Gefäß, und läßt es zween Monate stehn; hierauf ist es zu gebrauchen, und es ersezt die Stelle der Butter. Die Art, den Koos zuzubereiten, ist ein Geheimniß, das blos einige gewisse Leute besitzen, die sodann den Koos auf den Straßen denjenigen Personen verkaufen, welche sich mit der Verfertigung des Miso beschäftigen.

Der

Der Sooju wird folgender Gestalt zubereitet: man nimmt gleiche Theile von Bohnen, Waizen- oder Gerstenmehl, und kocht dieses mit gemeinem Salze zu einem Brey. Sobald als diese Mischung die gehörige Consistenz hat, so wird dieselbe vier und zwanzig Stunden lang an einen warmen Ort gesezt und der Gährung überlassen. Sodann schüttet man die Masse in ein Gefäß, bedeckt selbige mit Salz, und gießt eine gewisse Menge Wasser darüber. Nunmehr läßt man alles zusammen zween bis drey Monate stehen, und rühret es wenigstens täglich einmal gut um; geschiehet dieses täglich zwey- bis dreymal, so ist es desto besser. Hierauf wird die Feuchtigkeit von der Masse durch Filtriren abgesondert und in hölzernen Gefäßen zum Gebrauch aufbewahret. Die besagte Feuchtigkeit ist eine vortrefliche Sauce; je älter dieselbe ist, desto vorzüglicher wird ihre Güte *).

4) ER-

*) Die chinesische Soja, welche die japanische an Güte übertrift, hat C. G. Ekeberg (in den schwed. Abh. B. 26. S. 40) beschrieben. Man kocht fünf und dreyßig Pfund reingewaschene Sojabohnen zwey oder drey Minuten lang in einem verschloßnen Kessel in reinem Wasser über einem gelinden Feuer, bis sich dieselben zwischen den Fingern zerdrücken lassen. Hierauf nimmt man sie heraus, breitet sie auf Sieben aus, daß das Wasser abtröpfeln kann, und wälzet sie, wenn sie noch feucht sind, in feinem aus Sojabohnen gemahlenem Mehle; sodann breitet man sie dünne aus, bedeckt sie mit einem Tuch, und läßt sie drey Tage lang schimmeln; hernach verstattet man der Luft einen freyen Zutritt, daß die Bohnen etwas trocken werden. Ist dieses geschehen, so sezt man sie der Sonnenhitze oder der Ofenwärme aus, daß sie hart werden. Man reibt nachher das Mehl und den Schimmel davon ab, schüttet sie in Töpfe, gießt eine aus zwanzig Pfund Salz und hundert Pfund Wasser

4) ERUUM Lens. *The Lentil. Linn.* Spec. plant. 1039. — Lens vulgaris. *Bauh.* Pin. 356. — Fr. Lentille cultivée des jardins. Nentille. — Gemeine Linsen.

Die Linsen wachsen auf den Kornfeldern in Frankreich und dem südlichen Europa häufig als Unkraut. Es ist dieses eine ein Jahr lang ausdauernde Pflanze, welche verschiedene weiche, ohngefähr anderthalb Fuß hohe, Stengel treibt, an deren Gelenken gefiederte Blätter hervorsprießen; jedes derselben bestehet aus etlichen Paaren von schmalen Lappen, und die mittlere Rippe endiget sich mit einer Gabel. Die Blumen brechen aus den Seiten der Zweige hervor, und es stehen ihrer zwo bis drey auf einem kurzen gemeinschaftlichen Stiele beysammen. Die Blumen sind klein, schmetterlingsförmig,

Wasser bereitete Salzlacke darüber, und stellt die Töpfe sechs Wochen lang bey Tage an die Sonne, des Nachts aber deckt man sie zu. So wie die Salzlacke dunkelbraun und stark wird, so gießt man sie ab, und kocht sie einigemal zu mehrerer Stärke auf. Einige Personen thun bey diesem Aufkochen Zucker, Ingwer und andere Gewürze hinzu, und lassen es damit einige Tage stehen, ehe sie es durchseigen. — Bergius glaubt, daß man eine Art von Soja auch aus unsern gewöhnlichen türkischen Bohnen verfertigen könne. — Die Soja hat eine dunkelschwarze Farbe, ist undurchsichtig und von der Consistenz eines dicken Weines; vermischt man dieselbe mit Wasser, so bekömmt sie eine rothe Orangenfarbe. Ihr Geruch ist so wie der vom Hollundermuß; der Geschmack salzigt, ein wenig fettigt, und hat ebenfalls etwas vom Hollundermuß an sich. In Schweden wird sie auf die Tafel vornehmer Personen gesezt, und zu Saucen, die zum Fleisch, zu Fischen u. s. w. gebraucht werden, hinzugesezt. Sie dient zur Reizung und Erweckung des Appetits. A. d. Ueb.

förmig, von einer blassen Purpurfarbe, und jede derselben enthält zehn Staubfäden, von denen neune mit einander verwachsen sind, und der zehnte einzeln stehet. Der Fruchtknoten ist länglicht, und er wird zu einer pyramidenförmigen, mit Gelenken versehenen Schote, welche drey oder vier runde, erhabene Saamen einschließt *).

Die Linsen sind ein blähendes, schwer zu verdauendes Nahrungsmittel; sie werden daher selten, und zwar nur an Suppen gekocht, um selbige dicker zu machen **).

5) LOTUS edulis. *Incurved-podded Birdsfoot Trefoil. Linn.* Spec. plant. 1090. — Lotus pentaphyllos, siliqua cornuta. *Bauh.* Pin. 332. — Eßbarer Schotenklee. Fünfblättriger Steinklee mit gehörnten Schoten.

Diese Pflanze treibt verschiedene auf der Erde fortlaufende, ohngefähr einen Fuß lange, Stengel, die an ihren Gelenken mit dreyblättrigten, rundlichten, glatten Blättern besezt sind, welche eyförmige Blattansätze haben. Die Blumen kommen einzeln aus den Seiten der Stengel auf langen Stielen, mit drey ovalen Blühtenblättern (Folia floralia), welche so

*) Eine Abänderung der gemeinen Linse ist die Pfenniglinse oder große Gartenlinse (*French Lentil. Lens maior* C. B.), deren Saamen fast zweymal so groß sind, als wie die von der gemeinen Sorte. A. d. Ueb.

**) Wenn man die Linsen mit Gerste vermischt, so sollen sie einen guten Brandtewein geben. — In Deutschland werden die Linsen als Gemüse an das Fleisch gekocht, oder sauer gemacht gegessen. A. d. Ueb.

so lang als wie die Blume sind, hervor. Die Blume selbst ist klein und gelb, und es folgt auf solche eine dicke, gewölbte, an ihrer äußern Seite tief gefurchte Schote. — Die Pflanze dauert ein Jahr lang aus, und ist in verschiedenen Gegenden von Italien einheimisch, woselbst die jungen Schoten von den Einwohnern, so wie bey uns die Schminkbohnen, genossen werden.

6) LOTUS tetragonolobus. *Square-podded Crimson Pea. Winged Pea. Linn.* Spec. plant. 1089. — Lotus ruber, siliqua angulosa. *Bauh.* Pin. 332. — Spargelerbsen. Viereckigter Schotenklee. Flügelerbse. Englische Erbse. Rother Steinklee.

Die Spargelerbsen wachsen in Sicilien. Da die Pflanze den Gärten zur Zierde dienet, so ist solche seit langen Zeiten in den englischen Gärten gehalten worden. Sie dauert ein Jahr lang aus, und treibt verschiedne auf der Erde liegende, ohngefähr einen Fuß lange, Stengel, welche mit dunkelgrünen dreyblättrigen Blättern besezt sind. An der Grundfläche der Stiele dieser Blätter bemerkt man zwo Blattansätze. Die Blumen sprießen wechselsweise aus den Gelenken der Stengel hervor, und jede derselben ruhet auf einem langen Stiele. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen und haben eine dunkelrothe Farbe. Auf solche folgen lange pyramidenförmige Schoten, an denen man vier der Länge nach fortlaufende blattähnliche Häute erblickt, welche den Schoten eine viereckigte Gestalt geben.

Die grünen Schoten dieser Pflanze wurden ehedem gesammlet und so wie Schminkbohnen zu-

bereitet *); auch jezt werden sie noch in einigen der nördlichen Gegenden von England auf die erwähnte Weise gegessen. Es ist jedoch dieses eine schwere und für diejenigen keine angenehme Kost, welche einer bessern Speise gewohnt sind.

7) LUPINUS albus. *White Lupine. Linn.* Spec. plant. 1015. — Lupinus latiuus, flore albo. *Bauh.* Pin. 347. — Fr. Lupin blanc. Weisse Feigbohne. Weisse Gartenfeigbohne. Wolfsbohne. Große Gartenlupine.

Die weisse Feigbohne wächset in der Levante wild. Es ist dieses eine ein Jahr lang daurende Pflanze, welche einen dicken, aufrechtstehenden, beynahe zween Fuß hohen Stengel treibet, welcher gegen die Spitze zu mit Zweigen und mit zusammengesezten Blättern besezt ist, welche aus sieben oder neun länglichten, gräulicht grünen, mit Haaren besezten Lappen bestehen, und mit einer silberähnlichen Wolle bedeckt sind. Die Zweige endigen sich mit dünnen lockern Aehren von weissen Blumen, welche sehr kleine oder gar keine Stiele haben. Sie gehören zu den Schmetterlingsblumen, und auf dieselben folgen gerade, zusammengedrückte, haarigte, ohngefähr drey Zoll lange Schooten, von denen eine jede fünf bis sechs platte weisse Saamen enthält, welche mit einer nabelähnlichen Narbe bezeichnet sind.

Diese Pflanze wird als eine eßbare Hülsenfrucht in einigen Theilen von Italien gebauet, allein die Saa-

*) Man ziehet die äußern Flügel ab, läßt die Schoten in kochendem Wasser aufwallen, und ißt sie sodann als Sallat, oder kocht sie an das Hühnerfleisch. Roh gekocht sind sie kaum eßbar. A. d. Ueb.

Saamen haben einen bittern unangenehmen Geschmack *).

8) PHASEOLUS vulgaris. *Kidney Bean. Linn.* Spec. plant. 1016. — Smilax hortensis siue Phaseolus maior. *Bauh.* Pin. 339. — Fr. Faséole. Haricot. — Vitsbohnen. Gemeine türkische Bohnen. Welsche Bohnen. Gartenfaseolen. Faseln. Phaseolen. Große Schminkbohnen oder Schmückebohnen.

Die gemeinen Vitsbohnen sind in beyden Indien einheimisch, und ihrer allgemeinen Cultur wegen durch ganz Europa sattsam bekannt. Die Abarten derselben sind sehr zahlreich; es würde jedoch von keinem Nutzen seyn, dieselben hier zu beschreiben, da viele davon sehr gemein und zum Gebrauch in der Küche nicht tauglich sind. Diejenigen, welche ihrer zeitigen Reife wegen gebraucht werden, sind die weisse Zwergbohne, die schwarze Zwergbohne und die frühe braune oder leberfarbne. Die nuzbarsten aber, welche jedoch selten gezogen werden, sind die rothblühende oder Feuerbohne, welche purpurfarbne mit Schwarz gefleckte Saamen trägt, und die weißblühende mit weissen Saamen.

*) Sie verlieren diesen herben Geschmack, wenn man sie in Wasser einweichet, und auf diese Art werden sie, wie Manetti sagt, von den gemeinen Leuten in Florenz und Rom in großer Menge verspeiset. Einige pflegen sie auch zu rösten und dem Koffee beyzumischen. — Eben so wird auch die bunte Feigbohne (*Lupinus varius Linn.* Fr. Lupin varié) gebrauchet. A. d. Ueb.

Zusatz des Uebersetzers.

Unser Verfasser handelt hier unter einem Artikel zwo verschiedne Arten von Phaseolen ab, nehmlich die Stangen-Pitsbohnen (*Phaseolus vulgaris Linn.* Engl. *The common Kidney-bean.* Fr. Haricot commun), und die Zwerg-Pitsbohnen (*Phaseolus Nanus Linn.* Engl. *Dwarf Kidney-bean.* Fr. Haricot Nain).

Die Spielarten der Stangen-Pitsbohnen sind: 1) die weissen Schminkbohnen (Fr. Haricot blanc commun); 2) die Zucker- oder Spargelbohnen (Fr. Haricot sans parchemin); 3) die Perlbohnen (Petit Haricot rond blanc); 4) die Schwerdbohnen (*The large Dutch Kidney Bean.* Gros Haricot d'Hollande); 5) bunte oder scheckigte Bohnen (Haricot grivelé); 6) frühe weiße Schminkbohnen (Haricot blanc). — Die Feuerbohne, oder die roth oder weißblühende türkische Pitsbohne (Phaseolus vulgaris coccineus *Linn.* *The Scarlet Bean.* Fr. Haricot d'Espagne).

Von den Zwergpits- oder Krupbitsbohnen giebt es 1) weisse, buntgesprengte, schwarze und allerley farbigte, welche Franzbohnen heißen; 2) die Erbsbohnen, Eyerbohnen, Prinzeßinbohnen, kleine Perlbohnen, welche klein und weiß sind, und endlich 3) die frühen Krupschwerdbohnen.

Die Schminkbohnen geben, wenn sie noch jung, grün und ohne Kerne zerschnitten und gekocht werden, im Sommer ein angenehmes, gesundes und nicht schwer verdauliches Essen ab; auch ißt man sie als Sallat. Man trocknet sie auch, um sie im Winter genießen zu können, da sie denn den Tag vor dem Kochen in Wasser eingeweicht werden müssen. Sie werden auch in eine Salzlacke eingemacht, aber vorher gekocht. — An

der

der Naht der grünen Schote sitzt ein Faden, der, ehe sie zur Speise zubereitet werden kann, zuvor abgestreift wird. An der Zucker- oder Spargelbohne aber bemerkt man diesen Faden nicht. — In einigen Gegenden werden die Schwerdbohnen den türkischen Bohnen vorgezogen, weil ihre Schoten nicht nur fleischichter sind, sondern weil sie auch reichlicher tragen und früher gepflanzt werden können. — Wenn die Faseolen reif sind, so wird die Schaale bitter und es ist solche nicht mehr eßbar, die Bohnen selbst aber können sodann genossen werden, und sie sind auflöslicher und nicht so blähend als andere Hülsenfrüchte. In England werden sie daher oft anstatt der Erbsen zu Puddings und andern dergleichen Gerichten genommen.

9) PISVM sativum. *The Pea. Common Garden Pea. Linn.* Spec. plant. 1026. — Fr. Pois des jardins. — Erbse. Zahme Erbse. Gemeine Gartenerbse. Schotenerbse.

Die Erbse wächset in England und sie macht so wie alle andern Pflanzen, die einer beständigen Cultur unterworfen sind, viele Abarten. Die Namen derjenigen Arten, die insgemein zum Küchengebrauch gezogen werden, sind:

1) *The Golden Hotspur Pea.*
2) *The Charlton Hotspur Pea.*
3) *The Reading Hotspur Pea.*
4) *Master's Hotspur Pea.*
5) *The Essex Hotspur Pea.* *)

*) Diese fünf Sorten sind die in England gezognen Früherbsen, deren Verschiedenheit darauf beruhet, daß die eine etwas früher gebraucht werden kann als die

6) Die Zwergerbse. *The Dwarf Pea.* Fr. Pois Nain.

7) Die Zuckererbse. *The Sugar Pea.* Fr. Pois sans parchemin. Pois gourmands. *Pisum corticе eduli. Tournef.*

8) Die spanische Morotto-Erbse. *The Spanish Morotto Pea. Pisum maximum, fructu linea nigra maculato.*

9) Die Nonpareilerbse. *The Nonpareil Pea.* Fr. Nonpareil.

10) Die kleine Zuckererbse. Franzerbse. *The Dwarf Sugar Pea.* Fr. Pois Nain sans parchemin. *Pisum humile, caule firmo. C. Bauh.*

11) Die holländische Zuckererbse mit krummen Schoten. *The Sickle Pea. Pisum siliqua carnosa, falcata, eduli. Raj.*

12) Die Marrowfaterbse. *The Marrowfat Pea* or *Dutch Admiral Pea.*

13) Die Kronerbse, Traubenerbse, Büschelerbse. *The Rose* or *Crown Pea.* Fr. Pois à couronne. *Pisum umbellatum. C. B.*

14) Die Roncevaler Erbse, die grüne und weiße. *The Rouncival* (*Green* and *Maple Rouncival*). *Pisum aruense, fructu viridi. C. Bauh.* *)

10) Pi-

die andere. — Die Früherbsen welche in Frankreich gezogen werden, heißen: Pois Michaux; Pois Dominé und Pois Baron. A. d. Ueb.

*) Einige andere Arten sind: 1) Die Zwerg-Marrowfat Erbse (*Dwarf Marrowfat Pea*); 2) die graue Erbse (*Gray Pea.* Fr. Pois gris. *Pisum arvense, fructu cinereo, C. Bauh.*;) 3) die Felderbse. (*Pig Pea. Pisum aruense, fructu e luteo virescente. Bauh.*);

10) PISVM americanum. *Lord Anſon's Pea. Cape Pea.* Lord Anſons Erbſe. *)

Die Saamen dieſer Erbſenfrucht wurden von des Lord Anſons Koche nach England gebracht, welcher dieſelben auf dem Cap Horn in Südamerika ſammlete. Dieſe Pflanze hat weiche, auf der Erde liegende Stengel, welche mit zuſammengeſetzten Blättern verſehen ſind, die zween Lappen an jedem Stiele haben. Die untern Lappen ſind ſpießformig geſtaltet und an ihren Rändern ſcharf gezähnt, die obern aber klein und pfeilförmig zugeſpitzt. Die Blumen ſehen blau aus und es ſtehen ihrer drey oder viere auf einem gemeinſchaftlichen Stiele; auf dieſelben folgen pyramidenförmige

Baub.); 4) die weiſſe Felderbſe. (*Common white Pea. Piſum aruenſe, fructu albo. Baub.*); 5) Die Klunkererbſe, Fontanellerbſe (*Piſum hortenſe maius. Baub.*) hat ſehr groſſe Saamen von angenehmem Geſchmack. 6) Die holländiſche Erbſe, (*Piſum maius quadratum, Baub.*) deren getrocknete Saamen faſt viereckigt ausſehen. Zu dieſer gehören die graa Aerter der Dänen, welche Laaländiſche Roſinen genennt werden oder die ſo genannten grauen Erbſen; die getrockneten Saamen derſelben ſind faſt viereckigt, voller Vertiefungen und von dunkler ſchwarzbrauner Farbe; ihrer harten Haut wegen ſind ſie nicht angenehm zu eßen. — Die friſchen und grünen Erbſen gehören unter die leichtverdaulichen Speiſen; die reifen hingegen geben grobe Nahrungsſäfte und ſie ſind ſehr blähend. Man trocknet ſie ſowohl in den Schoten als auch bloß die Erbſen. A. d. Ueb.

*) Es kömmt dieſe Art mit der Ochrererbſe (*Piſum Ochrus, Linn.*) welche auf der Inſel Candien und in Italien unter dem Getraide wächſet, ziemlich überein, auſſer daß bey der hier genannten, die Blumenſtiele nur einblumig ſind. A. d. Ueb.

Schoten, welche verschiedne kleine Erbsen, ohngefähr von der Grösse der Feldwicken (*Tares. Vicia sativa Linn.*) in sich enthalten.

Der Geschmack dieser Erbsen ist eben nicht besonders, er ist so gar schlechter als irgend eine von den bey uns gezogenen Arten; allein es waren dieselben den Seefahrern bey Lord Ansons Reise sehr nüzlich, welche, als sie diese Erbsen fanden, sehr mit dem Scorbut behaftet waren und an frischen Vegetabilien Mangel litten.

11) PISVM maritimum. *Sea Pea. Linn.* Spec. plant. 1027. — Pisum marinum. *Raii.* Hist. 892. — Englische Seeerbse. Strauderbse.

Diese Seeerbse wächset an den Seeküsten in England wild, (auch in Canada und Island), wo ihre Wurzel sehr tief in die Erde dringt und in verschiedenen Richtungen sich etliche Fuß weit gleich unter der Oberfläche der Erde ausbreitet. Der Stengel ist eckigt, er liegt gemeiniglich auf der Erde und erreicht eine Länge von ohngefähr anderthalb Fuß. Die Blätter der Hauptstengels stehen paarweise, die an den Zweigen aber sind gefiedert; an jedem solchen Blatt siehet man drey bis vier Paar eyförmige Lappen, und die mittlere Rippe endigt sich mit einer in Zweige getheilten Gabel. Am Ende der Stengel stehen acht bis zehn Blumen auf einem gemeinschaftlichen Stiele beysammen; sie sind kleiner als wie die von den Gartenerbsen und von einer blassen Purpurfarbe, welche in der Mitte mit einem bläulichten Purpurroth gemischt ist. Die Erbsen haben einen bitterlichen Geschmack; man hat daher, weil man angenehmere Nahrungsmittel verlangt, den Gebrauch derselben verworfen; indessen sind durch dieselben doch in einer Hungersnoth viele Familien von ihrem

Un-

Untergange gerettet worden, zu einer Zeit, wo die Güte des Geschmacks wenig über den dringenden Hunger vermag. Stowe und Camden erzählen, daß im Jahr 1555. in welchem eine sehr grosse Theurung herrschte, das Volk eine grosse Menge von diesen Erbsen zwischen Orford und Aldborough in Suffolck auf einem dürren Hügel sammlete, wo kein Gras wuchs; und da man sonst in fruchtbaren Jahren, wenn das Auge sorgenlos ist, in dieser Gegend keine solche Pflanze wachsen sahe, so hielten sie das Wachsen dieser Früchte für ein Wunder, das Armuth von dem Tode zu retten, obgleich aller Wahrschienlichkeit nach die besagte Pflanze Jahrhunderte zuvor schon daselbst gewachsen war.

12) VICIA Faba. *The broad Bean. The common Garden Bean. Linn.* Spec. plant. 1039. — Fr. Féve de Marais commune. — Die gemeine Gartenbohne. Grosse Gartenbohne. Saubohne. Römische Bohne.

Die gemeine Gartenbohne kömmt ursprünglich aus Aegypten; sie macht so wie die Erbse viele Abarten, welche von den Gärtnern ihre besondern Namen erhalten haben.

1) Die Mazaganbohne. *The Mazagan Bean.*
2) Die Portugiesische Bohne. *The Portugal Bean.*
3) Die kleine spanische Bohne. *The small Spanish Bean.*
4) Die grosse spanische Bohne. *The broad Spanish Bean.*
5) Die Sandwichbohne. *The Sandwich Bean.*
6) Die Tokerbohne. *The Toker Bean.*

7) Die

7) Die Windsorbohne. *The Windsor Bean.*
8) Die Mundfordbohne. *The Mundford Bean.**)

Diese leztere Art ist eine kleine Sorte von der Windsorbohne. Die einzige Abänderung, deren Linné erwähnt, ist die Futterbohne, Feld- oder Roß- oder Pferdebohne, (*Horse-bean.* — Fr. Petite Feverolle. — *Vicia faba minor seu equina. C. B.*), die ebenfalls viele Abarten macht. Es werden dieselben in England anjezt nicht gegessen; die Kaufleute schicken sie nach Afrika, wo sie als ein Nahrungsmittel für die Sklaven auf ihrer Reise nach Westindien gebraucht werden. — Das von den Bohnenblüthen destillirte Wasser stand als ein Schminkmittel ehedem beym englischen Frauenzimmer in grossem Ansehen.

*) Die Mazaganbohnen sind die frühesten und besten; sie sind schon im May eßbar. — Die Portugiesische Bohne ist dem Ansehen nach eine in Portugal gezogene Mazaganbohne; sie hat jedoch keinen so guten Geschmack, als wie die vorhergehende Art. — Die kleine spanische Bohne ist schmackhafter als wie die Portugiesische; auch die grosse spanische ist eine gute Sorte. — Die Windsorbohnen werden ausser den Mazaganbohnen zur Speise für die besten gehalten. — In Frankreich sind die Feves de la grosse espece diejenigen, welche am gewöhnlichsten gepflanzt werden und den besten Geschmack haben. Weniger gut sind Feve la Julienne und la Picarde; die letztere ist eine grosse und breite Bohne. Siehe Lüder Küchengartengewächse. S. 321. A. d. Ueb.

Zweyter Abschnitt.

Auf Bäumen wachsende Schoten und Saamen.

1) Cassia Fistula. *Sweet Cassia* or *Pudding-pipe Tree.* Fr. Casse en baton. Casse laxative. — Cassienfistel. Cassienröhrenbaum. Purgierkassie.

2) Ceratonia Siliqua. *Carob tree* or *St. John's Bread.* — Fr. Carougier. Caroubier à silique douce. — Johannisbrodbaum. Carobbaum. Hornbaum. Bockshornbaum.

3) Coffea arabica. *Arabian Coffee.* Fr. Café d'Arabie. — Arabischer Coffee. Levantischer Coffe.

4) Coffea occidentalis. *American Coffee.* Fr. Café d'Amérique. — Westindischer Coffee.

5) Cytisus Cajan. *Pigeon Pea.* — Fr. Pois de Cajan. Pois de Congo. Pois d'Angola. Ambrevade. — Taubenerbse. Indianischer Geißklee.

6) Epidendrum Vanilla. *Sweet-scented Vanilla* Fr. Epidendre à Vanille. — Vanillenwinde. Steigender Vanillenstrauch. Vanille.

7) Hymenaea Courbaril *Bastard Locust-Tree.* — Fr. Courbaril. Courbary. — Heuschreckenbaum.

8) Tamarindus indica. *The Tamarind.* — Fr. Tamarinier. Tamarinier d'Arabie. Caroubier d'Arabie. — Tamarindenbaum.

1) CAS-

1) CASSIA Fistula. *Sweet Cassia* or *Pudding-pipe Tree. Linn.* Spec. plant. 540. — Cassia fistula alexandrina. *Bauh.* Pin. 405. Fr. Casse en batons. Casse laxative. — Cassienfistel. Cassienröhrleinbaum. Purgiercassie.

Der Cassienbaum ist in Alexandrien und beyden Indien einheimisch. Es ist dieses ein grosser Baum, der zuweilen eine Höhe von funfzig Fuß erreicht; sein Stamm ist dick und es theilet sich derselbe in viele Aeste, welche mit gefiederten Blättern versehen sind, deren jedes aus fünf Paaren von glatten spießförmigen Lappen bestehet. Die Blumen spriessen in langen Aehren an den Enden der Aeste hervor; sie ruhen auf langen Stielen, zeigen eine gelbe Farbe und jede derselben bestehet aus fünf grossen hohlen Blumenblättern, welche zehn Staubfäden umgeben, von denen die drey untern lang und mit gewölbten, schnabelförmigen und aufgesperrten Staubbeuteln besezt sind. In der Mitte bemerkt man einen langen pyramidenförmigen Fruchtknoten, aus welchem eine Schote wird, die durch Queerscheidewände in viele Zellen abgetheilt wird und von einem bis zween Fuß lang ist; längst derselben läuft auf der einen Seite eine Naht und der Streifen (mark) von der einen zu der andern Seite hin. Die Abtheilungen der Schote sind mit einem schwarzen, süssen, breyartigen Körper, dem so genannten Cassienmarck bedeckt, welches einen angenehmen Geschmack hat, jedoch aber purgierende Eigenschaften besizt.

In den Apotheken werden zwo Arten von Cassia aufbewahret, von denen die eine aus Ostindien, die andere aus Westindien gebracht wird. Die Schoten der leztern Art sind mehrentheils groß, mit einer dicken Rinde überzogen und sie enthalten ein Mark von einem

eckel-

eckelhaften Geschmack. Die von der erstern Art hingegen sind insgemein kleiner und glätter, und sie enthalten ein Mark von schwärzerer Farbe, und von einem süssen und angenehmen Geschmack. Das Cassienmarck ist der in den Apotheken gebräuchliche Theil dieser Frucht, welcher entweder allein oder in Verbindung mit andern Mitteln gegen die Hartleibigkeit verordnet wird. In Indien werden die jungen zarten Schoten, wenn sie von der Grösse einer kleinen Schminkbohne sind, mit Zucker eingemacht, und man pflegt sie in dem oben erwähnten kränklichen Zustande ganz zu essen. *)

2) CERATONIA Siliqua. *Carob-tree. St. John's Bread. Linn.* Spec. plant. 1513. — Siliqua edulis. *Bauh.* Pin. 400. — Fr. Carougier. Caroubier à Silique douce. Pain de St. Iean-Baptiste. — Johannisbrodbaum. Carobbaum. Hornbaum. Bocksbornbaum. Soodschote. Heuschreckenbaum.

Der Johannisbrodbaum wächset in vielen Gegenden der Levante und auch wie man versichert in einigen Theilen, von Spanien und Italien: eine Nach-

*) Die ausgeschnittene Cassie, (*Cassia emarginata Linn.*) welche häufig in Jamaika und auf andern caribischen Inseln wächset, trägt schmale, flache, gegen zwey Zoll lange Hülsen, welche ebenfalls ein purgierendes Mark enthalten. — Die geflügelte Cassie, (*Cassia alata. Linn.* Fr. Dartier des Indes) ist in Surinam und auch in Ostindien zu finden. Ihre Schoten sind auf fünf Zoll lang, viereckigt und an den Ecken geflügelt und es enthalten solche ein weisses süsses Mark, worinnen schwarze bohnenförmige Saamen liegen. A. d. Ueb.

Nachricht, die noch einigen Zweifel unterworfen zu seyn scheinet. (Sie wächset allerdings in Spanien und in der Provence.) Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf abgesonderten Bäumen. Der Baum selbst erreicht eine beträchtliche Höhe; seinen Stamm überziehet eine aschfarbne Rinde, und seine Aeste sind mit gefiederten Blättern mit ovalen Lappen versehen, welche sich mit einem einzelnen Lappen endigen. An den männlichen Blumen erblickt man keine Blumenblätter, sondern es bestehet eine jede derselben aus einem grossen fünffach eingeschnittenen Kelch, welcher fünf lange, pfriemenförmige Staubfäden enthält, auf denen grosse zwiefache Staubbeutel ruhen. Die weiblichen Blumen haben ebenfalls keine Blumenblätter, sondern einen fleischigten innerhalb des Blumenbodens gelegenen Fruchtknoten, aus welchem eine lange fleischigte, zusammengedrückte Schote wird, welche in viele Zellen abgetheilt ist, in deren jeder ein grosser, rundlichter, zusammengedrückter Saamen eingeschlossen liegt.

Die erwähnten Schoten sind dick, mehlicht, von einem süßlichten Geschmack, und werden von den dasigen armen Einwohner in theuren Zeiten roh oder mit Wasser abgekocht *) gegessen. Sie verursachen leicht Leibesschmerzen und erregen Purgieren. — Man nennet sie Johannisbrod, zu Folge der Versicherung

*) Diese Schoten geben durch das Auspreßen oder Kochen, mehr als die Hälfte ihres Gewichts von einem honigsüssen Saft, dessen man sich in der Levante zum Einmachen verschiedner Früchte bedienet. Durch die Gährung giebt dieser Saft eine Art von Wein. — In Sicilien dienet das Johannisbrod ärmern Leuten zur Nahrung; auch bemitteltere Personen essen solches zum Zeitvertreib; ehe sie aber davon essen, legen sie solches an das Feuer, damit es etwas erwärmt wird. Nach dem Auspressen des Saftes füttert man mit den Hülsen die Schweine. A. d. Ueb.

rung einiger Schriftsteller, daß diese Schoten die Heuschrecken gewesen wären, welches Johannes in der Wüste mit Honig gegessen haben soll. Hasselquist hat jedoch diese falsche Nachricht zur Gnüge widerlegt und gezeiget, daß diejenigen Thiere, welche in der heiligen Schrift Heuschrecken genennet werden, noch bis auf den heutigen Tag an den Orten gegessen werden, wo sich Johannes damals aufhielt und es ist kein Zweifel, daß dieselben das Nahrungsmittel waren, von dem er sich erhalten haben soll.

3) COFFEA arabica. *Arabian Coffee. Coffe-tree. Linn.* Spec. plant. 241. — Caffier. Caffeyer d'Arabie. — Arabischer Coffee. Levantischer Coffee.

Man nimmt an, daß der Coffee in dem glücklichen Arabien, woselbst er häufig gebauet wird, einheimisch sey. Der Coffeebaum ist nur ein kleiner Baum, der selten in seinem natürlichen Zustand über funfzehn oder achtzehn Fuß hoch wird; allein die Pflanzgärtner beschneiden denselben und lassen ihn kaum eine Höhe von sechs Fuß erreichen. Der Stamm ist mit einer hellbraunen Rinde bedeckt, und die Zweige breiten sich in einer entgegengesezten horizontalen Richtung von einander aus; sie sind mit zahlreichen, schönen, scharf zugespitzten Blättern versehen, die einigermaassen den Blättern des Castanienbaums (Fagus Castanea. *Linn.*) gleichen. Die Blumen kommen an der Grundfläche der Blätter in Haufen hervor, sie sitzen dicht an den Zweigen an, und jede derselben bestehet aus einem trichterförmigen Blumenblatte, mit einer cylindrischen Röhre, welches an seinem Rande fünf Einschnitte hat. Die Blumen sehen weiß aus, sie haben einen sehr angenehmen Geruch, sind aber von kurzer Dauer. Innerhalb der Röhre der Blumen sen-

ken sich fünf pfriemenförmige Staubfäden ein, und unter denselben erblickt man einen rundlichten Fruchtknoten, welcher sich in eine eyrunde Beere verwandelt, welche zween Saamen enthält, die auf der einen Seite platt, auf der andern aber erhaben sind.

4) COFFEA occidentalis. *American Coffee. Linn.* Spec. plant. 246. — Pavetta foliis oblongo-ouatis oppositis, stipulis setaceis. *Browne's* Iam. 142. tab. 6. fig. 1. — Fr. Caffier d'Amérique. — Amerikanischer Koffeebaum. Westindischer Koffee.

Diese Art kömmt ursprünglich aus Amerika, und unterscheidet sich von der vorhergehenden dadurch, daß die Blume am Rande vier Einschnitte hat, und daß der Saamen nur eine Beere enthält.

Von diesen zwo Arten des Koffees verdient der Levantische den Vorzug; denn der Aufguß desselben hat einen angenehmern Geschmack. *) Beyde besitzen austrocknende Eigenschaften und sie sind daher bey Kopfkrankheiten dienlich, welche von Vapeurs und einem Zufluß von Feuchtigkeiten herrühren. Auch befördern sie die Verdauung und vertreiben die Schläfrigkeit und Trägheit. **) Indessen verbietet doch eine schwache hekti-

*) Der in Westindien, besonders auf den französischen Inseln gezogen Koffee, soll, wenn er in einem trocknen sandigten Boden gewachsen ist, etliche Jahre gelegen hat, und klein an Bohnen ist, eben die Güte bekommen als wie der Levantische. S. Lettsom und Ellis Geschichte des Thees und Koffees in der deutschen Uebersetzung. S. 170. A. d. Ueb.

**) Ueberdieses leistet der Koffee in der Engbrüstigkeit, kalten Fiebern, Nervenzufällen und der Migraine bisweilen gute Dienste. A. d. Ueb.

hektische Leibesbeschaffenheit ihren Gebrauch, da sie die Nerven solche Personen schwächen und ein Zittern hervorbringen. *)

5) CYTISVS Cajan. *Pigeon Pea. Linn.* Spec. plant. 1041. — Laburnum humilius, siliqua inter grana et grana iuncta, semine esculento, *Sloane's* Iam. 139. Hist. II. p. 31. Fr. Pois d'Angola. Pois de Cajan. Pois de Congo. Ambrevade. — Taubenerbse. Indianischer Geißklee. Taubenbohnen.

Dieser strauchigte Baum, welcher in Ost- und West-Indien (auch) auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung) wächset **) und anjezt auf fast allen amerikanischen Inseln gepflanzt wird, erreicht selten eine grössere Höhe als zehn Fuß. Von den Blättern stehen ihrer dreye auf einem gemeinschaftlichen Stengel

*) Die Türken, welche den Coffee sehr stark und ohne Zucker trinken, thun bisweilen gestoßene Würznelken, oder einen Tropfen von der Ambraessenz dazu. — Die Araber rösten auch die äußere Hülse, oder das getrocknete Mark der Frucht des Koffees, ein wenig braun, pülvern solche und schütten das Pulver in kochendes Wasser, dem sie noch den vierten Theil von der innern Bohne beymischen und es sodann wie den Koffee kochen. Die Araber ziehen dieses Getränke, welches der Farbe nach dem englischen Biere gleich kömmt, allen andern Zubereitungen weit vor. Diese Art Koffee wird von den Franzosen à la Sultane genennet. S. Lettsom und Ellis a. a. O. Seite 106. f. A. d. Ueb.

**) In Jaya führet derselbe den Namen *Kajan* oder *Cadiang*, in Zeylon *Ratbatora* und auf der malabarischen Küste *Thora-Paerou*. A. d. Ueb.

bey einander, von denen zwey am Stengel anſitzen (ſeſſilia) und einander gegenüber ſtehen und das dritte hinter denſelben hervorraget. Sie ſind wolligt und von einer lanzettenförmigen Geſtalt. Die Blumen brechen in Trauben aus den Seiten der Zweige hervor; ſie gehören zu den Schmetterlingsblumen, zeigen eine hochgelbe Farbe, und haben ohngefähr die Gröſſe des gemeinen Bohnenbaums (Cytiſus Laburnum. *Linn.*). Es folgen auf dieſelben haarigte, ſichelförmige, ohngefähr drey Zoll lange Schoten, welche ſich in eine ſcharfe Spitze endigen. Dieſe Schoten ſind von einer rothbraunen Farbe, und jede derſelbe enthält verſchiedne rundlichte, nierenförmige Saamen, von einem ſchwachen zuſammenziehenden Geſchmack, die jedoch, wenn ſie gekocht ſind, eine angenehme und nahrhafte Koſt ausmachen.

Es iſt dieſes ein den Einwohnern in Weſtindien ſehr nuzbarer Baum; denn er giebt derſelben nicht nur ein geſundes Nahrungsmittel,*) ſondern er dienet auch zu einem beſtändigen Futter für ihre Tauben, und deswegen hat man im Engliſchen ihm den Namen des Taubenerbſenbaums beygeleget.

6) EPIDENDRVM Vanilla. *Sweet ſcented Vanilla. Linn.* Spec. plant. 1347. — Epidendrum ſcandens, foliis elliptico-ouatis nitidiſſimis ſubſeſſilibus, inferioribus clauiculis jugatis. ſuperioribus oppoſitis. *Browne's* Iam. 326. — Fr.

*) Auf Martinique dienen die Saamen den Sklaven und armen Leuten ſtatt des Brods; auch vornehme Perſonen finden ſie daſelbſt ſchmackhafter als das europäiſche Brod, und ſetzen ſolche entweder allein oder mit dem Mehl der Wurzel von Maniot vermiſcht, zu allen Speiſen. A. d. Ueb.

Fr. Epidendre à Vanille. — Vanillenwinde. Steigender Vanillenstrauch. Vanillie. Banilla.

Diese Schmarozerpflanze wächset in beyden Indien, wo sie an den Stämmen der Bäume vermittelst ihrer spiralförmigen Gabeln hinaufsteigt und die Fasern derselben in die Rinde der Bäume hineinsenkt, so wie dieses bey unserm Epheu der Fall ist. Die Blätter sind von einer länglicht herzförmigen Gestalt, von glänzend grüner Farbe auf der obern und von blaßgrüner Farbe auf der untern Seite, und mit verschiednen hervorragenden Adern versehen. Sie kommen an jedem Gelenke wechselsweise hervor und haben keine Stiele. Die Blumen sehen gelblichtgrün mit Weiß vermischt aus; man bemerkt an denselben keinen Kelch, sondern es ist jede derselben aus fünf ausgebreiteten länglichten Blumenblättern zusammengesezt, welche in einer auf dem Fruchtknoten aufsitzenden Scheide stecken. An dem hintern Theile der Blumenblätter siehet man pyramidenförmige Honigbehältnisse; die Ränder derselben sind schief und zweyspaltig, ausgenommen das obere Blumenblatt, welches kurz ist und drey Einschnitte hat. Der Fruchtknoten ist dünn, gedrehet und unter der Blume gelegen; er unterstüzt eine kurze Fruchtröhre, an welcher zween Staubfäden sitzen, und welche am obern Theile mit einer verwischten Narbe versehen und an der obern Lippe der Blume befestiget ist. Aus dem Fruchtknoten wird eine lange, zugespitzte, fleischigte Schote, welche viele kleine Saamen einschliesset. *)

*) In Cayenne sind dreyerley Abarten von Vanille bekannt, die sich blos durch die Gestalt der Früchte unterscheiden. Siehe die Zusätze im zweyten Theile. A. d. Ueb.

Die besagten Schoten sind sechs bis sieben Zoll lang, von einer röthlichten Farbe, runzlicht und sehr öligt. Sie enthalten ein Mark, welches wie peruvianischer Balsam riecht, einen aromatischen Geschmack hat und zu der Chokolade gesezt wird, um derselben einen guten Geschmack zu geben. Da diese Schoten einen Handelszweig ausmachen, so werden sie, wenn sie reif werden, von den dasigen Einwohnern zu der Zeit gesammlet, welche sie, um dieselben zum Verkauf gut zu erhalten, zwey bis drey Tage lang in Haufen legen, damit sie in Gährung gerathen; sodann werden sie an der Sonne ausgebreitet und, wenn sie halb getrocknet sind, platt gedrückt und zu gleicher Zeit mit dem Ricinusöl (Oil of Palma Christi) oder Cocosöl bestrichen. Ist dieses geschehen, so legt man sie wiederum an die Sonne und bedeckt sie, nachdem man sie zum zweyten mahle mit dem Ricinusöl bestrichen hat, mit den Blättern vom indianischen Rohr und macht sie sodann zum Verkauf geschickt. Man hält die **Vanillenschoten** für ein erquickendes und solches Mittel, welches den Magen erwärmet, die Verdauung unterstüzt, die Blähungen abtreibet, und das Gehirn stärket. *)

7) HYMENAEA Courbaril. *Bastard Locust-tree. Linn.* Spec. plant. 537. — Arbor siliquosa, ex qua Gummi Elemi. *Bauh.* Pin. 404. — Fr. Courbaril. Courbary. — **Bastard-Heuschreckenbaum. Hülsenbaum. Courbaril.**

Es

*) In Europa bedient man sich dieser Frucht zur Verfertigung der Chocolade, und sezt sie auch zu Glacen hinzu, denen sie einen angenehmen Geruch mittheilet und sie hitziger macht. A. d. Ueb.

Es ist dieses ein grosser Baum, welcher im spanischen Westindien wächset, (und von den Einwohnern in Brasilien *Itaiba* oder *Ietaiba* genennet wird). Der Stamm desselben, welcher mit einer hellen aschfarbnen Rinde bedeckt ist, wird oft über sechzig Fuß hoch und drey Fuß im Durchmesser. An den Zweigen kommen dunkelgrüne Blätter hervor, welche paarweise auf einem gemeinschaftlichen Stiel ruhen und von ihrer Grundfläche an, sich wie eine ausgebreitete Scheere, von einander entfernen. Die Blumen brechen an den Enden der Zweige in dünnen Aehren hervor; sie sehen gelb aus und sind mit Purpur gestreift. Jede Blume bestehet aus fünf Blumenblättern, welche in einem doppelten Kelch stehen, von welchem das äusserliche Blatt in fünf Theile getheilet ist und das innere an seinem Rande fünf zahnförmige Einschnitte hat. In der Mitte erblickt man zehn sich neigende Staubfäden, welche länger sind als wie die Blumenblätter; es umgeben dieselben einen länglichten Fruchtknoten, welcher sich in eine dicke, fleischigte, braune Schote verwandelt, vier bis fünf Zoll lang und einen Zoll breit ist, an beyden Rändern eine Naht hat und drey bis vier purpurfarbne Saamen einschließt, welche leztere einigermaassen den Windsorbohnen gleichen, jedoch etwas kleiner ausfallen; die Saamen sind mit einer hellbraunen, sehr angenehm schmeckenden, mehlichten säuerlichsüssen Substanz bedeckt, welche von den Indianern abgeschabt und sehr begierig gegessen wird.

An den Hauptwurzeln unter der Erde findet man in grossen Klumpen ein gelblichtrothes, durchsichtiges Gummi, welches, wenn man es in rektificirtem Weingeist auflöset, einen vortreflichen Firniß giebt und wel-

ches das Flußharz oder Animegummi der Apotheken, nicht aber das Elemigummi ist.*)

8) TAMARINDVS indica. *The Tamarind. Linn.* Spec. plant. 48. — Siliqua arabica, quae Tamarindus. *Bauh.* Pin. 403. — Fr. Tamarinier. Tamarinier d'Arabie. Coroubier d'Arabie. — Tamarindenbaum.

Der Tamarindenbaum ist ein ziemlich grosser Baum, welcher in beyden Indien einheimisch ist; es trägt jedoch der, welcher in Ostindien wächset, die besten und grössesten Früchte. Der Stamm desselben ist mit einer braunen Rinde bedeckt und er verbreitet sich am Gipfel in viele Aeste, welche mit langen, schmalen gefiederten Blättern häufig versehen sind, deren Lappen sehr schmal und nicht über einen halben Zoll lang sind; diese leztern sehen glänzend grün aus, sind ein wenig haarigt und sitzen dicht an der mittlern Rippe an. Die Blumen brechen aus den Seitentheilen der Zweige hervor, und es stehen kleine Haufen von sechs bis acht Blumen auf einem gemeinschaftlichen Stiel beysammen. Jede Blume hat einen aus fünf gleichen eyförmigen Blättern zusammengesezten Kelch, welcher fünf röthlichte auf eine solche Art geordnete Blumenblätter umgiebt, daß sie einer Schmetterlingsblume zu gleichen scheinen; allein es enthalten dieselben nur drey pfriemenförmige Staubfäden, welche in den

*) Man hat insgemein dieses Gummi, vor das Elemigummi jedoch fälschlich, gehalten, denn es kömmt das leztere von einem Baum, welcher *Amyris elemifera* genennt wird und es ist solches von einer weit blassern Farbe als wie das Animegummi. A. d. Verf.

den Vertiefungen des Kelchs aufsitzen und gegen das obere Blumenblatt zu gewölbt sind. Der Fruchtknoten hat eine länglicht eyrunde Gestalt und unterstüzt eine dünne aufwärts steigende Fruchtröhre, an deren obern Theile man eine einfache Narbe erblickt.

Die ausgewachsenen Tamarindenschoten sind von drey bis sechs Zoll lang und mit einem faserigten, sauren Marke erfüllt, in welchem verschiedene harte Saamen liegen. Dieses Mark besizt kühlende und laxirende Eigenschaften; es dienet zur Löschung des Durst's und zur Verminderung einer allzustarken Hitze.*) Es kömmt mit in die Zusammensetzung der gelinde abführenden Latwerge (Electuarium lenitiuum) der englischen Apotheken.

*) In dem französischen Guiana mischt man das Tamarindenmark unter das Getränke. Auch macht man daselbst eine Conserve daraus, in dem drey Theile von dem erwähnten Mark mit zween Theilen Zucker vermischt werden; eine Mischung, die ein liebliches erfrischendes Getränke und zugleich ein Verhütungsmittel gegen den Scorbut auf langen Seereisen abgiebt. Das Holz des Tamarindenbaums kann vielleicht eben so wie das Holz der Ulme benutzet werden. Sie *Aublet* Hist. des plantes etc. Tom. I. p. 24. — Die Einwohner von Cuba wissen, nach Herrn Jaquin's Berichte, die geschälten unreifen Früchte durchs Einmachen mit Zucker, sehr gut zu zubereiten. A. d. Ueb.

Neuntes Hauptstück.

Eßbare Getreidekörner und Saamen.

Erster Abschnitt.

Die verschiednen Arten des Weizens.

Linné befaßt alle Weizensorten, die anjezt gebaut werden, unter die sechs folgenden Arten:

1) Triticum aestiuum. *Summer* or *Spring Wheat.* Sommerweizen.
2) Triticum hybernum. *Winter* or *Common Wheat.* Winterweizen. Gemeiner Weizen.
3) Triticum turgidum. *Short thick-spiked Wheat.* Englischer Weizen.
4) Triticum polonicum. *Poland Wheat.* Pohlnischer Weizen. Lothringisches Korn. Wallachisches Korn.
5) Triticum Spelta. *German* or *Spelt Wheat.* Spelz. Dinkel.
6) Triticum monococcum. *St. Peter's Corn.* Einkorn. St. Peterskorn.

Es sind durch die Cultur so viele Abarten aus den hier angeführten sechs Arten entstanden, daß man auch durch die genaueste Untersuchung nicht mit Gewißheit bestimmen kann, zu welcher sie eigentlich und ursprünglich gehören. Ich werde jedoch diejenigen Abänderungen, deren Ursprung ungezweifelt gewiß ist, bey der Beschreibung von jeder Art mit hinzusetzen.

1) TRITICUM aeſtiuum. *Spring Wheat. Summer Wheat. Linn.* Spec. plant. 126. — Triticum radice annua, ſpica glabra ariſtata. — *Roy* lugdb. 70. — Fr. Bled Tremois d'été. — Sommerweizen.

Bey dieſer Art erblickt man vier Blumen in einem Kelch, von denen dreye mehrentheils Körner tragen. Die Kelche ſtehen ziemlich weit von einander entfernt an beyden Seiten eines platten, glatten Blumenbodens. Die Kelchblätter ſind nachenförmig geſtaltet, glatt, und endigen ſich mit einer kurzen Granne (Ariſta). Die Bälglein (Glumae) der Blumen ſind glatt und bäuchigt, und das äußere Blatt von drey ſolchen Bälglein in jedem Kelch endiget ſich mit einer langen Granne, die drey innern aber haben keine Grannen. Das Fruchtkorn iſt etwas länger und dünner, als bey dem gemeinen Winterweizen. Dieſe Art ſoll aus irgend einem Theile der Tartarey herſtammen; die Landleute in England legen derſelben auch den Namen des Frühlingsweizen (*Spring Wheat*) bey, weil ſie mit dem gemeinen Weizen zu gleicher Zeit abgemähet wird, ob man ſie gleich im Februar oder März ſäet *). Die Abarten des Sommerweizens ſind:

Triti-

*) Der Sommer- und Winterweizen ſind ſo weſentlich nicht von einander verſchieden, daß man ſie, wie Linné gethan hat, als zwo beſondere Arten betrachten könnte. Selbſt das Unterſcheidungskennzeichen, das dieſer Naturforſcher annimmt, iſt nicht beſtändig, denn man findet Sommerweizen ohne Grannen und Winterweizen mit Grannen. — Die vorzüglichſten bey uns vorkommenden Abänderungen vom Weizen ſind: 1) Der gemeine Winterweizen ohne Gran-

Triticum aeſtiuum ſpica et granis rubentibus. Spring Wheat, with a red ſpike and grain. Sommerweizen mit rother Aehre und rothen Körnern.

Triticum aeſtiuum rubrum, ſpica alba. Red Spring Wheat, with a white ſpike. Rother Sommerweizen mit weißer Aehre.

Triticum aeſtiuum, ſpica et granis albis. Spring Wheat, with a white ſpike and grain. Sommerweizen mit weißen Aehren und weiſſen Körnern.

2) TRITICUM hybernum. *Common Wheat. Winter Wheat. Linn.* Spec. plant. 126. — Triticum radice annua, ſpica mutica. *Royen* lugdb. 70. — Fr. Bled commun ſans barbe. — Winterweizen. Gemeiner Weizen oder Waizen.

Auch bey dieſer Art finden ſich vier Blumen in einem Blumenkelch, von denen dreye mehrentheils fruchtbar ſind. Jeder Blumenkelch ſtehet, ſo wie in der vorhergehenden Art, auf der Seite eines glatten, flachen Fruchtbodens, allein ſie ſind nicht ganz ſo weit von einander entfernt. Die Blätter des Blumenkelchs

Grannen (*Triticum hybernum Linn. Triticum hybernum ariſtis carens. C. B.*). 2) Der gemeine Winterweizen mit Grannen (*Triticum ariſtis munitum Park.* et *Morſ.*). 3) Der gemeine Sommerweizen ohne Grannen (ſ. Reicharts Land- und Gartenſchatz V. S. 118.). 4) Der gemeine Sommerweizen mit Grannen (*Triticum aeſtiuum Linn. Triticum longioribus ariſtis ſpica alba C. Bauh.*). — Von dem Nutzen und Gebrauch der Getreidearten ſiehe die Zuſätze im zweyten Theil. A. d. Ueb.

kelchs ſind bäuchigt, und ſo glatt, als ob ſie polirt wären; und man bemerkt an ſelbigen keine Granne. Die Blumenbälglein ſind ebenfalls glatt, und die äuſſern nahe an der Spitze der Aehre befindlichen ſind oft mit kurzen Grannen an ihrem obern Theile beſezt. Das Saamenkorn iſt etwas dicker, als das vorige. Dieſe Art wird in England faſt allgemein ausgeſäet, und um deswillen Gemeiner Weizen (*Common Wheat*) genennt. Es giebt hiervon folgende Abarten:

Triticum hybernum, ſpica et granis rubentibus. Common Wheat, with a red Spike and grain. Winterweizen mit rothen Aehren und rothen Körnern. Rother oder Kentiſcher Weizen.

Triticum hybernum rubrum, ſpica alba. Common Red Wheat, with a white Spike. Rother Winterweizen mit weißer Aehre. Gemiſchter Weizen.

Triticum hybernum, ſpica et granis albis. Common Wheat, with a white Spike and grain. Winterweizen mit weiſſer Aehre und weiſſen Körnern. Weiſſer Weizen *).

3) TRI-

*) Außer dieſen giebt es noch einige andere Spielarten von Winterweizen, welche die Landwirthe anführen: 1) Der rauche oder Bartweizen mit kurzen Grannen. 2) Der portugieſiſche Weizen, welcher ſehr reichlich tragen ſoll. 3) Rothhaarigter Bartweizen mit röthlichten Saamen und Aehren, und glänzenden glatten Bälglein. 4) Gelbhalmigter Weizen mit rothen Aehren und Saamen und gelblichtem Halme. 5) Sechszeiligter oder Smyrniſcher Weizen, welcher ſechs Reihen Saamen hat und in Smyrna häufig gebauet wird. A. d. Ueb.

3) TRITICUM turgidum. *Thick-ſpiked Wheat.* *Linn.* Spec. plant. 126. — Triticum radice annua, glumis villoſis. *Roy* lugdb. 70. — Engliſcher Weizen.

Der engliſche Weizen läßt ſich von den beyden vorhergehenden Arten leicht unterſcheiden; denn ob man gleich ebenfalls vier Blumen in einem Kelche, ſo wie bey den vorhergehenden Arten, wahrnimmt, ſo ſind doch der ganze Kelch und die Ränder der Bälglein mit weichen Haaren bedeckt. Auch die Kelche ſind an dem Blumenboden bäuchigter, wodurch denn die Aehre ein mehr aufgeblähtes Anſehen bekömmt. Einige von den äußern, nahe an der Spitze der Aehre befindlichen Bälglein endigen ſich durch kurze Grannen, ſo wie dieſes bey dem gemeinen Weizen der Fall iſt. Das Saamenkorn vom engliſchen Weizen iſt kürzer, dicker und nach hinten zu erhabner, als das von den beyden zuvor beſchriebenen Arten. Die Abänderungen deſſelben ſind ſehr zahlreich, und ſie haben in verſchiednen Gegenden verſchiedne Namen, welche von der Geſtalt derſelben hergenommen ſind. Diejenigen, welche ſich am leichteſten unterſcheiden laſſen, ſind folgende:

Triticum turgidum conicum album. White Cone Wheat. Der weiſſe Kegelweizen.

Triticum turgidum conicum rubrum. Red Cone Wheat. Der rothe Kegelweizen.

Triticum turgidum ariſtiferum. Bearded Cone Wheat. Der engliſche Bartweizen.

Triticum turgidum, ſpica multiplici. Cone Wheat, with many ears. Tauſendfältiger Weizen *).

Die

*) Dieſe Art wird im Neapolitaniſchen und Sicilien gebauet, ſie artet aber leicht aus. A. d. Ueb.

Die dritte von den hier erwähnten Abänderungen ist diejenige, welcher die Landleute in England die Namen *Clog Wheat*, *Square Wheat* und *Rivets* beylegen. Das Saamenkorn dieser Abart ist auf der einen Seite beträchtlich erhaben, und es zerbrechen, wenn sie reif ist, gemeiniglich die Aehren derselben und fallen ab. Es vermehret sich diese Sorte sehr stark, allein sie giebt ein schlechteres Mehl, als wie die beyden vorher beschriebenen Arten *).

4) TRITICUM polonicum. *Poland Wheat. Linn.* Spec. plant. 127. — Polnischer Weizen. Lothringisches Korn. Wallachisches Korn. Podolischer Weizen. Gomer. Gümmer.

Der Polnische hat mit dem englischen Weizen einige Aehnlichkeit; es sind jedoch bey dem erstern die Körner und die Aehren länger. Der Kelch enthält nur zwo Blumen, und die Bälglein sind mit sehr langen Grannen versehen. An den Zähnen der mittlern Rippe sind Bärte befindlich. Da diese Art in England selten gesäet wird, so ist es unnöthig, die Abarten derselben hier anzuführen **).

5) TRI-

*) Nach Herrn Hottuyn's Angabe wächset der englische Weizen bey Nimwegen in verschiedenen Gegenden wild. A. d. Ueb.

**) Diese Art geräth am besten, wenn sie im Herbste gesäet wird. Nach Herrn Beckmann's Beobachtung (Grundsätze der Landwirthschaft S. 101.) ist dieses die einzige Getreideart, welche zu Göttingen im ökonomischen Garten von den Vögeln unangegriffen blieb. A. d. Ueb.

5) TRITICUM Spelta. *Spelt Wheat. German Wheat. Linn.* Spec. plant. 127. — Zea dicoccos vel Spelta maior. *Bauh.* Pin. 22. — Fr. Epeautre. Epeautre barbue. Froment locar. Bled loculer. — Spelz. Spelt. Dinkel. Dinkelkorn. Vesen. Zweykorn. Dinkelweizen. Corallenweizen.

Bey dem ersten Anblick hat diese Pflanze viele Aehnlichkeit mit der Gerste, indessen bemerkt man doch an derselben keine Hülle (Inuolucrum). Die Enden des Blumenkelchs sind abgestumpft, und es enthält derselbe vier Blumen, von denen zweye Zwitterblumen und die Bälglein bärtig sind; die dazwischenliegenden aber gar keine Befruchtungstheile enthalten. Man nimmt an dieser Getreideart, so wie an der Gerste, zwo Reihen Körner wahr, die jedoch ihrer Gestalt nach dem Weizen ähnlich sehen. Sie wird in Frankreich, Deutschland und Italien häufig gebauet; indessen ist doch der Geburtsort weder von dieser noch von den drey zuvor erwähnten Arten bekannt *).

6) TRITICUM monococcum. *St. Peter's Corn. Linn.* Spec plant. 127. — Zea Briza dicta, siue Monococcos germanica. *Bauh.* Pin. 21. — Einkorn. St. Peterskorn. Schwabenweizen. Blicken.

Bey

*) Der Spelz hat bisweilen Grannen, bisweilen aber auch nicht. Er wird gemeiniglich als Wintergetreide gebauet. Man hat eine Abart mit röthlichten (rother Dinkel) und eine mit ganz weissen Aehren (weisser Dinkel); beyde sind ohne Grannen. Siehe Beckmann a. a. O. S. 104. Er giebt ein sehr weißes Mehl. A. d. Ueb.

Bey dem Einkorn findet man in jedem Kelche drey Blumen, von denen eine auf beyden Seiten bärtig ist, und die mittlere keine Befruchtungstheile hat. Die Aehre siehet glänzend aus, und hat zwo Reihen Körner, wie die Gerste *). Das Vaterland dieser Pflanze ist nicht bekannt; allein sie wird in Deutschland gebauet, und man bäckt daselbst, in Verbindung mit dem Dinkel, Brod daraus, welches grob und nicht so nahrhaft, als wie das aus dem Winterweizen bereitete Brod ist. — Das Malz, welches aus irgend einer von unsern Weizenarten gemacht wird, wird oft zu dem Biere hinzugesezt, und es theilet eine geringe Menge davon einem großen Gebräude Bier eine schöne braune durchsichtige Farbe mit. —

Ehe ich diesen Abschnitt vom Weizen beschließe, muß ich noch ein Paar Anmerkungen beyfügen, welche für jeden Landmann von einigem Nutzen seyn können. Die allgemeine Berechnung der Aussaat, zur Besäung eines Acker oder Morgen Landes, beträgt nicht weniger als drey Scheffel, eine Menge, welche nach Miller's Bemerkung zuverlässig allzu groß ist. Es gilt jedoch dieses vielleicht nicht ganz nach den von dem erwähnten Verfasser angegebenen Gründen. Aerndtet

*) Das Einkorn wird im Herbste und Frühling gesäet. Gemeiniglich haben die Bälglein nur einen Saamen, in gutem Boden aber oft zween, auch zuweilen drey. Eine Abart, welche im Würtenbergischen Emmer oder Emmerkorn genennt wird, hat allemal zween Saamen; der schwarze Emmer hat eine schwärzlichte Aehre. — Man säet diese Art in Schwaben nur selten, und meistens im Frühlinge ins Winterfeld, wenn die Winterfrucht verdorben ist. S. Beckmann a. a. O. S. 107. A. d. Ueb.

ket der Landwirth von einem Acker Landes vierzig Scheffel, von den drey Scheffeln Aussaat, ein, so glaubt er eine reiche Aerndte gehabt zu haben, ohne bey sich ohngefähr zu überlegen, wie viel davon ganz und gar nicht zur Vollkommenheit kömmt. Gelangten alle die gesäeten Körner zu ihrem völligen Wachsthum, trüge jedwedes davon nur zwo ziemlich gute Aehren, und jede Aehre brächte nur vierzig Körner; eine Berechnung, die sehr geringe angenommen ist: so würde ein ausgesäetes Saamenkorn achtzig Körner einbringen, und der Ertrag von den drey ausgesäeten Scheffeln würde zweyhundert und vierzig Scheffel ausmachen. Aerndtet also der Landmann nur vierzig Scheffel ein, so ziehet er blos den Nutzen von einem halben Scheffel des ausgesäeten Getreides. Nun aber muß der Landmann für das Aussäen des Saamens Sorge tragen, und solchen nicht für die Vögel und Insekten ausstreuen, welches alsdenn geschiehet, wenn er allzu späte aussäet. Um daher der Verwüstung, welche diese Thiere anrichten, zuvor zu kommen, sollte der ganze Weizen längstens zu Ende des Octobers schon untergepflüget seyn, ehe noch die Vögel Mangel an Futter leiden. Denn da noch ein Theil von dem ausgefallenen Getreide auf den Feldern liegt, so gehen die Vögel der neuen Aussaat nicht so sehr nach; sobald aber als sie der Hunger nöthiget, so ziehen sie haufenweise auf die neu gepflügten Aecker, und fressen so viel als sie können weg, und sie machen, wenn auch gleich die Saamen zu vegetiren schon angefangen, jedoch noch nicht allzu tief Wurzel geschlagen haben, gar keine Schwierigkeit, dieselben an ihren Wurzeln anzufassen, herauszuziehen und sodann das Korn abzukneipen. Es sind verschiedne Arten von Vögeln hierinnen sehr geschickt, jedoch haben die Lerchen vorzüglich eine besondere Fertigkeit erlangt, denn ein klei-

ner Haufe derselben ist gar bald im Stande, den auf ein Stück Feld ausgestreuten Saamen ganz wegzufressen. Eine solche Verwüstung aber ereignet sich niemalen, wenn noch Futter für diese Thiere in Menge vorhanden ist; auch kann dieses alsdenn nicht mehr geschehen, wenn das Getreide schon etwas hervorgeschossen ist, weil sodann schon mehr Kraft erfordert wird, selbiges aus dem Erdreiche hervorzuziehen, so daß dasselbe, wenn es bey Zeiten und ehe die Vögel vom Hunger gedrückt werden, ausgesäet wird, wenig oder gar keinen Schaden, außer den von der ungünstigen Witterung, leidet. Man ersiehet aus den Beobachtungen sehr deutlich, daß eine weit geringere Menge von einem zeitig ausgesäeten, geschickt ausgestreuten und gehörig unter die Erde gebrachten Saamen, eine eben so reichliche und wahrscheinlicher Weise noch reichlichere Aerndte geben würde, als die gemeine Berechnung angiebt; denn es können die Körner nicht so leicht von den Vögeln aus der Erde gezogen werden, wenn sie gut Wurzel geschlagen haben, und sie können, wenn ihre Wurzeln weiter von einander entfernt sind, mehrere Nahrungssäfte in sich ziehen, ihre Stengel besser unterstützen und also ihre Saamen zu größerer Vollkommenheit gedeihen.

Zweyter Abschnitt.

Haber, Gerste und Roggen.

1) Auena satiua. *Manured Black Oat.* Fr. Avoine commune. Gemeiner Haber. Hafer. Gemeiner glatter schwarzer Haber.
Auena satiua alba. *Manured White Oat.* Gemeiner weisser Haber.
2) Auena nuda. *Naked Oat* or *Pilcorn.* Tatarischer Grützhaber. Nackender Haber.
3) Hordeum vulgare. *Common Barley.* Fr. Orge commune. Gemeine Sommergerste oder Frühlingsgerste. Kleine Gerste.
Hordeum coeleste. *Siberian Barley.* Himmelsgerste. Reisgerste. Jerusalemskorn. Davidskorn.
4) Hordeum distichon. *Long-eared Barley.* Zweyzeilige Sommergerste. Gemeine langährigte große Gerste. Ziegelgerste.
Hordeum distichon nudum. *Naked Barley.* Nackende Gerste.
5) Hordeum hexastichon. *Big* or *Square Barley.* Fr. Grosse Orge. Orge quarrée. Sechszeilige Gerste. Rothgerste. Wintergerste. Vierecki te Gerste.
6) Hordeum Zeocriton. *Buttledore* or *Sprat Barley.* Fr. Ris d'Allemagne. Bartgerste.
7) Secale cereale. *Common Rye.* Seigles de Céres. Gemeiner Roggen. Roggenkorn. Korn. Winterkorn. Winterroggen.
Secale cereale vernum. *Spring Rye.* Sommerroggen. Sommerkorn.

1) AVENA satiua. *The Oat.* *Linn.* Spec. plant. 118. — Auena nigra. *Bauh.* Pin. 23. — Fr. Avoine commune. — Gemeiner Haber. Gemeiner Hafer. Gemeiner glatter schwarzer Haber. Eichelhaber.

Der Lord Anson fand den Haber auf der Insel Juan Fernandez, hinter der Küste von Chili in der Südsee, wild wachsen. Allein es war derselbe aller Wahrscheinlichkeit nach an diesem Orte nicht einheimisch, sondern vielmehr durch die Spanier dahin gekommen, welche vor dem Lord Anson daselbst gewesen waren. In Schottland und in einigen nördlichen Gegenden von England wird aus dem Haber Brod gebacken. Auch wird er in Deutschland zu diesem Behuf gebraucht. In Norwegen aber ist das Haberbrod eine Art von Luxus unter dem gemeinen Volke, denn man gehet daselbst sehr sparsam mit dem Haber um, indem man mit demselben Tannenrinde vermischet und beydes zusammen zu Mehle mahlen läßt. Es geschiehet dieses nicht blos zu theuren Zeiten, sondern auch alsdenn, wenn der Haber im Ueberfluß zu haben ist, und zwar um deswillen, damit sie dieser Nahrung gewohnt sind, wenn es ihnen an Haber gebricht. Die Tannenrinde theilet dem besagten Brodte einen bitterlichen Geschmack mit, und daher hat man in Norwegen an deren Statt vor kurzem die Ulmenrinde erwählet, als welche angenehmer schmecken soll. Der Haber ist sehr nahrhaft, und für diejenigen, die ihn beständig genießen, leicht zu verdauen.

Der weisse Haber, gemeine weisse glatte Haber (*Auena satiua alba.* *Manured white Oat*) ist

blos eine Abänderung der schwarzen Art. Ob man aber gleich die erstern zum Pferdefutter vorzuziehen pfleget, so haben doch einige Versuche gezeiget, daß der schwarze Haber zu diesem Behuf am besten ist, und die mit demselben gefütterten Pferde mehrentheils sehr gesund und munter sind *).

2) AVENA nuda. *Naked Oat. Pilcorn. Linn.* Spec. plant. 118. — Nackender Haber.

Man findet diese Art bisweilen auf den Kornfeldern in England, und daher glaubt man, daß sie bey uns einheimisch sey. Sie gleichet dem tartarischen Haber in ihrem Wuchse und dem allgemeinen Ansehn nach so sehr, daß sie von einem in der Pflanzenkunde ungeübten Auge leicht mit dem letztgenannten verwechselt werden kann. Der Unterschied aber ist folgender: bey dieser Art stehen drey Blumen in einem Kelche, da man hingegen bey dem tartarischen nur ihrer zwo erblickt, und sodann lieget bey dem nackenden Haber der Saame, so wie beym Roggen, unbedeckt in der Hülse, bey dem tartarischen aber ist solcher in das Bälglein (Gluma)

*) Andere Spielarten des Habers sind: 1) der weisse frühzeitige Haber oder Augusthaber; 2) der weisse einkörnige Haber (*Avena alba, scotica, semine simplici, pediculo laxo pendente. Raj.*); 3) der dreykörnigte oder Fahnenhaber; 4) der glatte graue Haber, der wieder in den weissen ausartet; 5) der Sandhaber, Rauchhaber, Raubhaber, Purhaber, soll von dem schwarzen verschieden seyn, und er wird im Lüneburgischen und Hollsteinischen in sandigten Gegenden mit Vortheil erbauet; 6) der schwere englische Haber oder Winterhaber ist eine sehr ergiebige Art, welche auch im Herbste gesäet werden kann. Siehe Beckmann an a. O. S. 113. A. d. Uebers.

ma) eingehüllet. In den vorigen Zeiten wurde diese Art vorzüglich in England gebauet; denn es waren die unbedeckt liegenden Saamen ein großer Bewegungsgrund zu der Fortpflanzung derselben, ehe die Methode den gemeinen Haber von seiner Schaale zu befreyen allgemein bekannt wurde, indem sie, wenn man sie kochet, sich gröstentheils in Schleim verwandeln.

3) HORDEVM vulgare. *Common Barley.* *Linn.* Spec. plant. 125. — Hordeum polystichon vernum. *Bauh.* Pin. 22. — Fr. Orge commune. Esturgon. — Gemeine Sommergerste oder Frühlingsgerste. Kleine Gerste. Vierzeilige Sommergerste.

Diese Gerstenart wird am häufigsten gebauet. Sie trägt drey oder vier Reihen Blumen, von denen zwo aufrecht und in einer regelmäßigen Ordnung stehen. Es sind alles Zwitterblumen, und mit Bärten oder Spitzen versehen. Die Schaale, welche den Saamen bedeckt, ist sehr dünne, und folglich ist dieses eine gute Sorte, um Malz daraus zu machen. Die Gerste ist minder nahrhaft als der Weizen, auch macht sie leicht Purgieren, und sie wird daher nur alsdenn mit ins Brod gebacken, wenn der Weizen für den gemeinen Mann zu theuer ist. Auf den griechischen Inseln wird das Gerstenbrod häufig gebrauchet, und es ist dasselbe nebst getrockneten Feigen das vornehmste Nahrungsmittel der dasigen Mönche, so wie es Weizenbrod und Käse bey uns in England ist. Auch in Schottland ißt das gemeine Volk viel Gerstenbrod, und in Indien wird das zahme Vieh damit gefüttert; man knetet nehmlich daselbst das Mehl zu einem Teige, aus welchem sie runde Klumpen machen, welche sie ihren Ochsen und Kameelen zu fressen geben.

Das Vaterland des nackenden Habers ist ebenfalls nicht bekannt.

4) HORDEVM distichon. *Long-eared Barley. Linn.* Spec. plant. 125. — Zweyzeilige Sommergerste. Gemeine langährigte große Gerste. Ziegelgerste.

Diese Gerstenart wird in Norfolk und Suffolk durchgängig gebauet *). Sie trägt sehr lange Aehren, und die Körner sind in derselben regelmäßig in einer Reihe auf jeder Seite des Blumenbodens geordnet. Die Körner sehen eckigt aus, und sind mit einer sehr dünnen Schaale überzogen; ein Umstand, der diese Art ebenfalls zum Malz geschickt macht. Die französische und die Perlengraupen der Apotheken sollen aus dieser Art bereitet werden; allein da man zwischen den Saamen von dieser und der vorhergehenden Art nur einen sehr geringen Unterschied wahrnimmt, so glaube ich, daß beyde Arten zu einerley Endzweck gebraucht werden können. Die Perlengraupen werden in Holland und Deutschland verfertiget; es werden nehmlich erstlich die Körner abgeschälet, und sodann in runde Körner gemahlen, wodurch sie eine perlenähnliche Weisse bekommen. Es sind dieselben, wenn sie gekocht werden, sehr weich und schlüpfrig machend, und man trinkt sie entweder allein zur Stillung des Durst und zur Einwickelung scharfer Säfte, oder man verordnet sie in Emulsionen. In Schottland werden sie auf beyderley Art zubereitet, und mit unter die Fleischbrühen gekocht, um selbige dicker zu machen.

5) HOR-

*) Eine Abart hiervon ist die Staudengerste oder Blattgerste, die sich stärker bestaudet und etwas eher reifet, aber sie artet leicht aus. A. d. Ueb.

5) HORDEVM hexaſtichon. *Square Barley. Linn.* Spec. plant. 125. — Fr. L'Escourgeon. Groſſe Orge. Orge quarrée. Orge à quatre quarres. — Sechszeilige Gerſte. Rothgerſte.

Dieſer Art legt man in England verſchiedene Namen bey, als z. B. *Winter Barley* (Wintergerſte.) *Square Barley* (Viereckigte Gerſte.) *Bear Barley*, *Big*- und *Clog Barley*. Die Blumen ſind alle mit Spitzen oder Bärten verſehen, und ſie ſtehen in ſechs ſo gleichen Reihen, daß ſie einen vollkommen ſechsſeitigen Körper ausmachen. In vielen Theilen von Schottland wird außer dieſer, ſelten eine andere Art Gerſte erzeuget, weil ſolche härter als die übrigen Arten iſt, und die Aehren derſelben ſehr groß werden; allein die Körner der ſechszeiligen Gerſte ſind, weil ihre Schaale ziemlich dick iſt, nicht ſo gut zum Malze zu gebrauchen, als irgend eine von den zuvor angeführten Arten. In der Schweiz und auch in einigen Gegenden Deutſchlands wird aus einer Miſchung von dieſer Art, dem Dinkelkorn und Haber, Brod gebacken. Die Aegyptier, welche keinen Haber bauen, bedienen ſich der hier beſchriebenen Gerſte zu dem Futter für ihre Pferde.

6) HORDEVM Zeocriton. *Sprat-Barley. Fulham-Barley. Patney-Barley. Buttledor-Barley. Linn.* Spec. plant. 125. — Zeocriton ſiue Oryza germanica. *Bauh.* Pin. 22. — Fr. Ris d'Allemagne. — Bartgerſte. Reisgerſte.

An der Bartgerſte bemerkt man zwo regelmäßige Reihen von Saamen, wovon an jeder Seite der mittlern Rippe eine befindlich iſt, ſo wie bey der zwey-

zeiligen Gerste; allein hier ist die Aehre kürzer und breiter, die Grannen sind sehr lang, die Körner liegen dichter bey einander, und sie entfernen sich, wenn sie reif sind, so sehr von einander, daß die Grannen sich weit ausbreiten, und die Gestalt eines Ballrackets zeigen; ein Umstand, der zu ihrem englischen Namen *Buttledore Barley* Gelegenheit gegeben hat. Das Saamenkorn ist, wie die gemeine Gerste, eckigt, jedoch etwas kürzer und mit einer dickern Haut versehen; man kann daher die Bartgerste nicht so gut zum Malz gebrauchen. Sie giebt zwar viel Körner, allein ihr Stroh ist so grob, daß es das Vieh nur selten frißt; eine Ursache, um derentwillen die Landleute diese Getreideart nicht sehr bauen. Das Vaterland der drey zuletzt beschriebenen Arten ist uns gleichfalls unbekannt.

7) SECALE cereale. *Common Rye. Linn.* Spec. plant. 124. — Secale hybernum vel maius *Bauh.* Pin. 23. — Fr. Seigle commun. Seigles de Céres. — Gemeiner Roggen. Korn. Roggenkorn.

Der gemeine Roggen kömmt ursprünglich von der Insel Candia, und er ist seit vielen Jahrhunderten bereits in England gezogen worden *). Vor ohngefähr hundert Jahren war das Roggenbrod die gemeine Speise in England; allein es war schwarz, schmierigt, machte sehr leicht Purgieren, und war folglich

*) Man hat Sommerroggen (*Secale cereale vernum*) und Winterroggen (*Secale cereale hybernum*), welcher letztere in den meisten Gegenden am häufigsten gebauet wird. Das Staudenkorn (*Secale hybernum fertilius*) treibt aus einem Saamen viele und große Halme. A. d. Ueb.

folglich minder nahrhaft als wie der Weizen. Es wird anjezt noch in Verbindung mit dem letztern in Wales gegessen, und in Norwegen und Schweden genießt der gemeine Mann, so wie in vielen Gegenden Deutschlands, fast nichts anders; denn das Weizenbrod wird meistens nur auf die Festtage und Gastereyen vorbehalten.

Dritter Abschnitt.

Vermischte Getreidearten und Saamen.

1) Coix Lacryma Iobi. *Iob's Tears.* — Fr. *Larme de Iob de l'Inde.* — Hiobsthräne.

2) Cynosurus coracanus. *Indian Cock's Foot Grass.* — Fr. Coracan d'Inde. — Corakanisches Kammgras.

3) Festuca fluitans. *Flote Fescue Grass.* — Fr. Manne de Pologne. Graine de Pologne. — Mannagras. Schwadengras. Gemeiner Schwaden. Polnischer Schwaden. Mannagrütze. Himmelsthau. Schwadengrütze.

4) Holcus Sorghum. *Guinea Corn* or *Indian Millet.* — Fr. Sorgot jaune. — Mohrhirse. Sorgohoniggras.

5) Holcus saccharatus. *Indian Reed Millet.* — Fr. Pain des Anges. — Zuckersüßes Honiggras.

6) Nymphaea Nelumbo. *Egyptian Bean.* — Fr. Nelumbo de l'Inde. Taratti de Rumphius. Feve d'Egypte. — Indianische Seerose. Aegyptische Bohne.

7) Oryza sativa. *Rice.* — Fr. Ris cultivé. — Reis. Gemeiner Reis.

8) Pani-

8) Panicum miliaceum. *Common Millet.* — Fr. Millet des Oiſeaux. — Gemeiner Hirſe.

9) Panicum italicum. *Indian Millet.* — Fr. Millet des Indes. — Italiäniſcher Schwaden. Italiäniſcher Hirſe. Großer Fennich. Panikorn.

10) Phalaris canarienſis. *Canary Graſs.* — Fr. Alpiſte des Serins. — Canariengras. Canarienſaamen. Canarienglanzgras.

11) Polygonum Fagopyrum. *Buck Wheat.* — Fr. Saraſin. Bled noir. Seigle Vellar. Rougherbe. — Gemeiner Buchweizen. Heydekorn. Blende.

12) Quercus Eſcuius. *Cut-leaved Italian Oak.* Kleine Eiche.

13) Quercus Phellos. *Carolinian Willow-leaued Oak.* — Fr. Chêne verd. Saule de la Louiſiane. — Weidencieche. Weidenblättrige Eiche.

14) Seſamum orientale. *Eaſtern Fox-gloue.* — Fr. Seſame. Iugoline. — Aegyptiſcher Oelſaamen. Amerikaniſcher Oelſaamen. Morgenländiſches Seſamkraut.

15) Seſamum indicum. *Indian Fox-gloue.* Oſtindiſches Seſamkraut.

16) Sinapis nigra. *Black Muſtard.* — Fr. Moutarde commune. — Schwarzer Senf.

17) Sinapis aruenſis. *Chariock.* — Fr. Senevé des champs. Navette des Serins. — Ackerſenf. Feldſenf. Schwarzer Feldſenf.

18) Zea Mays. *Turkey Wheat. Indian Wheat.* — Fr. Bled de Turquie à fruit rouge. — Türkiſcher Weizen. Türkiſches Korn. Indianiſches Korn. Welſchkorn. Mays.

19) Ziza-

19) Zizania aquatica. *Water Zizania.* — Fr. Zizanie aquatique. — Wasserhaber. Wasserhafer.

1) COIX *lacryma Iobi. Iob's Tears. Linn.* Spec. plant. 1378. — Lithospermum arundinaceum. *Bauh. Pin.* 258. *Salee, Rumph.* — Fr. Larme de Iob de l'Inde. — Hiobsthräne. Gemeines Thränengras.

Diese Pflanze ist in beyden Indien (und bey Cairo in Aegypten) einheimisch. Sie ist perennirend, und treibt zween oder drey, ohngefähr zwey Fuß hohe, Stengel, welche an jedem Gelenke mit einem grasartigen Blatt versehen sind, an dessen Grundfläche die Blumenähren auf kurzen Stielen hervorkommen. Die Aehren sind aus lauter männlichen Blumen zusammengesetzt, und gerade unter denselben finden sich zwo oder drey weibliche Blumen. Die männliche Blüthe hat einen zweyklappigten hülsenartigen Kelch und ein zweyklappigtes Bälglein, worinnen drey dünne Staubfäden stehen, welche mit länglichten viereckigten Staubbeuteln besetzt sind. Die weibliche Blume bestehet ebenfalls aus einem zweyklappigten Kelch und Bälglein, und es enthält solche einen eyrunden Fruchtknoten, welcher zu einem harten, glatten, rundlichten, beynahe dem Meerhirse (Lithospermum officinale *Linn.*) ähnlichen Saamen wird *).

In

*) Diese Saamen enthalten ein weisses und süsses Mark; allein die Schaale derselben ist sehr schwer abzubringen. Man weichet daher in Java die Saamen eine Nacht hindurch in Wasser ein und stößt sie,

In Spanien und Portugal zieht man diese Pflanze zum Unterhalt für die armen Leute in theuren Jahren; die Saamen werden sodann gemahlen, und es wird ein grobes Brod daraus gebacken. Da sie hart und von verschiedenen Farben sind, so bohren die Negern öfters selbige durch, reihen sie an seidene Fäden und tragen sie statt der Halsbänder.

2) CYNOSVRVS coracanus. *Indian Cock's-foot Grass. Linn.* Spec. plant. 106. — Gramen dactylon aegyptiacum. *Bauh.* Pin. 7. Panicum gramineum seu Naatsioni. *Rumph.* Tsitti-pullu *Rheed.* — Fr. Coracan d'Inde. — Corakanisches Kammgras. Krummähriges Kammgras.

Das Corakanische Kammgras, welches ein Jahr lang ausdauert, kömmt ursprünglich aus Indien, (und vielleicht auch aus den südlichern Gegenden von Asien). Es hat dasselbe wolligte grasartige Blätter, unter denen sich die Stengel nicht über drey oder vier Zoll hoch erheben. Die Stengel sind etwas platt, aufrechtstehend und endigen sich durch vier (bisweilen sechs) lienienförmige Aehren, welche sich in der Gestalt eines Kreuzes ausbreiten. Die Blumen sind lauter Zwitterblumen, von denen verschiedene mit einander in einem zweyklappigten hülsenartigen Kelche stehen; es hat jede ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey dünne Staubfäden und zwo haarigte zurückgebogene Fruchtröhren enthält. Der Fruchtknoten ist klein und pyramidenförmig gestaltet.

Die

sie, um die Bälglein davon abzubringen. Man kocht sie sodann in Calappuemilch, wie den Reiß, zu einem Brey, wobey jedoch die Saamen nicht aufgelöset werden. A. d. Ueb.

Die Saamen ſind ohngefähr von der Gröſſe kleiner Hirſekörner, und ſie werden von den daſigen Einwohnern, auch ſo wie bey uns der Hirſe benuzt. *)

3) FESTVCA fluitans. *Flote Feſcue Graſs. Linn.* Sp. pl. 111. — Gramen aquaticum fluitans, multiplici ſpica. *Bauh.* Pin. 2. — Fr. Manne de Pologne. Grain de Pologne. — Mannagras. Schwadengras. Gemeiner Schwaden. Polniſcher Schwaden.

Der Schwaden wächſet ſehr häufig an Gräben und faſt an allen feuchten Gegenden in England. Er hat eine kriechende Wurzel, aus welcher verſchiedne gebogene Stengel hervorkommen, die an ihrer Grundfläche ein wenig platt ausſehen. Die Stengel endigen ſich mit langen Riſpen, welche, wenn die Pflanze im Waſſer oder an einem ſehr feuchten Orte wächſet, ſehr viele Zweige haben; in trockenen Gegenden aber ſind dieſe Riſpen kaum mit einigen Zweigen verſehen. Sie ſind von einer ſilberartigen grünen Farbe und die kleinen Aehren ſind rund, linienförmig und ohne Bärte. Die Blumen ſind Zwitterblumen und es ſtehen verſchiedene davon in einem zweyklappigten, hülſigten Kelche. Jede Blume beſtehet aus einem zweyklappigten Bälglein, welches länger als der Kelch iſt und ſie enthält drey dünne, mit länglichten Staubbeuteln verſehene Staubfäden und zwo kurze zurückgebogene mit einfachen Narben beſezte Fruchtröhren. Der Saamen iſt klein, läng-

*) Es glauben zwar einige, daß die Einwohner in Aethiopien aus dieſen Saamen ihre runden brodähnlichen Kuchen backen, die ihnen zu einem faſt allgemeinen Nahrungsmittel dienen; allein es kommen dieſe Saamen ohne Zweifel von der *Poa abyſſinica Linn.* A. d. Ueb.

länglicht und mit einer der Länge nach laufenden Furche durchzogen.

In England werden diese Saamen nicht gegessen; allein in Pohlen pflegt man sie jährlich zu sammlen und nach Deutschland und Schweden zu verschicken, wo sie unter dem Namen **Mannagras** oder **Mannasaamen** verkauft, und auf die Tafeln vornehmer Personen gesezt werden; man schäzt sie vorzüglich ihres angenehmen Geschmacks und ihrer nährenden Eigenschaften wegen.*) **Linné** versichert, daß die Kleyen vom Schwaden die Würmer in den Pferden tödten, wenn man die leztern einige Zeit vorher, ehe man ihnen die Kleyen zu fressen giebt, vom Trinken abhält; und daß die Gänse von den Körnern selbst geschwinder als von jedem andern bis jezt bekannten Futter, fett werden. Man siehet hieraus den Nutzen, den die Botanick einem Landwirth gewähren kann; denn von dieser einzigen gemeinen Pflanze kann derselbe, wenn er sie gehörig zu unterscheiden weiß, eine Arzney für seine kranken Pferde und ein nuzbares Mittel zum Mästen seiner Gänse ziehen. Die armen Leute in England könnten so wie in Polen dit Saamen zum Verkauf saammlen; denn da solche nach dem Geschmack der Vornehmen in Deutschland und Schweden sind, so würden sie es auch gewiß bey den Engländern seyn. — Diese Pflanze wächset ausserordentlich häufig in den meisten, zumal in den an der See gelegnen, Sümpfen und ich habe gesehen, daß in der grösten Sonnenhizze die Aehren mit einer braunen zuckersüssen Substanz gänzlich bedeckt waren.

4) HO-

*) Man sehe im zweyten Theile unsere Zusätze. A. d. Ueb.

4) HOLCVS Sorghum. *Guinea Corn. Indian Millet. Linn.* Spec. plant. 1484. — Milium arundinaceum, subrotundo semine, Sorgho nominatum. *Bauh.* Pin. 26. — Fr. Sorgot jaune. — Mohrhirse. Sorgohoniggras. Grosses Negerkorn.

Diese Pflanze, welche in Indien einheimisch ist, dauert ein Jahr lang aus. Sie treibt dicke und starke Stengel, so wie die vom türkischen Weizen, bis zu einer Höhe von sieben bis acht Fuß. Diese sind an ihren Gelenken mit grossen grasartigen, oft über zween Fuß langen und in ihrer Mitte drey Zoll breiten Blätter besezt, welche den Stengel mit ihrer Grundfläche umfassen. Die mittlere Rippe der Blätter ist auf der obern Seite sehr eingedrückt, auf der untern aber hervorragend. Die Stengel endigen sich mit grossen zusammengezogenen, eyförmigen Rispen von spreuähnlichen Blumen, von denen auf einer und eben derselben Rispe einige männlichen Geschlechts und andere Zwitterblumen sind. Die männlichen Blumen haben keine Bälglein, sondern jede derselben bestehet aus einen haarigten, hülsigten, zweyklappigten Kelche, welcher drey haarigte mit länglichten Staubbeuteln versehene Staubfäden enthält. Die Zwitterblumen haben einen ähnlichen, jedoch etwas grössern Kelch und zugleich ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey haarigte Staubfäden und zwo kleine mit pinselförmigen Narben versehene Fruchtröhren enthält. Der Fruchtknoten siehet rundlicht aus und er wird zu einem runden Saamen, welcher in das Bälglein eingewickelt ist, und eine kleine Granne hat, deren Grundfläche braun und die Spitze weiß aussiehet. *)

5) HO-

*) In Toscana backen die armen Landleute aus dem Mohrhirse Brod. Sie vermischen das Mehl davon

5) HOLCVS saccharatus. *Indian Reed Millet. Linn.* Spec. plant. 1484. — Frumentum indicum, quod Milium indicum vocant. *Bauh.* Theatr. 488. — Fr. Pain des Anges. — Zuckersüsses Honiggras, Zucker-Pferdegras.

Auch diese Pflanze ist in Indien einheimisch. Sie wächset eben so hoch als wie die vorige, und hat im Ganzen genommen eben dasselbe äusserliche Ansehen. Es ist jedoch die Rispe bey dieser Art ausgesperrt, indem die Zweige beynahe horizontal auf dem Blumenboden stehen. Die Blumenkelche sind ebenfalls glatt, die Saamen sind ziemlich eben so groß als wie bey der vorigen Art, allein sie weichen in Ansehung der Farbe von einander ab, denn diese sehen weiß, gelb oder röthlicht aus. Die Stengel des hier beschriebnen Honiggrases sind mit einem eben so häufigen zuckerartigen Saft erfüllt als wie das Zuckerrohr. *)

Diese

mit Bohnen- und Weizenmehl, oder mit Weizen- und Wickenmehl, oder mit Weizen- und Rockenmehl, aber das daraus bereitete Brod wird dick, schwarz und schwer und nur starke Arbeiter können es verdauen. — In Arabien wird, nach Rauwolfs Berichte, ein schmackhaftes Brod unter der Gestalt kleinen Kuchen aus dem weissen Sorghosaamen gebacken; Forskål glaubt jedoch, daß solches nicht nach dem Geschmack der Europäer seyn würde. — Der Sorghosaamen wird auch in Syrien und Palästina, wo er Durre genannt wird, zum Brodbacken, und in der Türkey zur Fütterung für das Federvieh gebauet. A. d. Ueb.

*) Die von Rumph unter dem Namen *Sorghum* beschriebene Grasart kömmt mit dieser am nächsten überein. Es trägt dieselbe Saamenkörner von der Größe

Diese beyden Pflanzen werden in Afrika unter dem Namen des Guineischen Korns (Guinea Corn) gebauet und sie sind beyde nur für eine einzige Art von den meisten Reisebeschreibern gehalten worden. Man macht daselbst aus diesem Korne Brod und benuzt es auch auf andere Art, weil man es als ein gesundes Nahrungsmittel ansiehet. Aus Afrika sind diese beyden Arten von den Negern nach Westindien gebracht worden, woselbst sie zum Gebrauch ausgesäet werden; es wird jedem Sklaven insgemein täglich eine halbe bis ganze Kanne davon gereichet.

6) NYMPHAEA Nelumbo. *Egyptian Bean. Linn.* Spec. plant. 730. — Nymphaea foliis orbiculatis peltatis subtus radiatis. *Browne's* Iam. 343. Faba aegyptia. — Fr. Nelumbo de l'Inde. Taratti de Rumphius. Feve d'Egypte. — Indianische Seerose. Aegyptische Bohne. Nelumbo.

Es ist dieses eine perennirende, in beyden Indien in stehenden Wassern wild wachsende Pflanze. Sie treibt grosse, kreisförmige Blätter, welche auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, ohngefähr anderthalb Fuß im Durchmesser halten, und mit langen stachlichten Stengeln versehen sind, die sich in dem Mittelpukte derselben einsenken. Aus der Mitte eines jeden Blatts entspringt eine grosse Menge von

Größe eines Pfefferkorns, aus denen man in ganz Ostindien Brod bäckt und in Ermangelung des Reisses ißt. Die Chineser nennen es *Kanleau*, welche mit Syrup, Taback und Calappuswein ein dem Arrack ähnliches Getränke daraus bereiten, und solches unter dem Namen *Kanleau-Tsiew* trinken. A. d. Uebers.

grossen Stralen oder Rippen, welche, indem sie nach dem Rande zu laufen, sich von einander entfernen, in viele Zweige theilen, und dem Blatte ein vortrefliches Ansehen geben. Unter diesen Blättern spriessen die Blumen hervor, welche auf langen Stielen ruhen; dieselben sind groß, und jede derselben bestehet aus vielen Blumenblättern, welche eine hohe Fleischfarbe zeigen und reihenweise, so wie in der weissen Wasserlilie, geordnet sind. Mitten in der Blume erblickt man sehr viele gebogene Staubfäden, welche um einen eyrunden Fruchtknoten herum stehen, der zu einem länglichtrunden Saamenbehältniß wird; es enthält dasselbe viele Zellen, welche eben so viele Löcher auf seiner Oberfläche, so wie ein Streusandfaß bilden, und in deren jeder ein einzelner Saame steckt.

Wenn diese Saamen noch jung und grün sind, so werden sie in Indien gekocht und gegessen, denn zu dieser Zeit haben sie einen angenehmen Geschmack; haben sie aber ist ihre völlige Reife erlangt, so sind sie hart und bitterlich. *) Mir ist eine Person vorgekommen, welche

*) Die reifen Saamen dieser Frucht, welche in Persien Salabagala genennt wird, werden entweder gekocht oder gebraten und sodann sollen sie einen Castaniengeschmack haben. Die Alten bedienten sich dieser Saamen zum Brodbacken. — Die Chineser kochen aus den noch nicht völlig reifen Saamen, nachdem sie selbige geschälet haben, mit Wasser und Zucker einen Brey und Brühen, die sie den von einer Krankheit wiederhergestellten Personen als eine erquickende Speise zu essen geben. — Die Wurzelsprossen, zarten Blätter und sehr langen Stengel dieser Pflanze sind ebenfalls eßbar, und geben ein sehr angenehmes Gemüse ab. Die zarten getrockneten Blätter können die Stelle des Thees ersetzen. — Nach Rumphs Bericht sind auch die Wurzeln eßbar; sie werden

welche viele dergleichen Saamen, da sie ihr aus Westindien geschickt wurden, roh zu sich nahm, die ihr aber eine Zeitlang nachher viele Uebelkeiten verursachten. Die Blumen dieser Pflanze werden in einigen heidnischen Gegenden für heilig gehalten, und man schmückt die Altäre in den Tempeln damit aus. Oft werden die Gottheiten dieser Völker auf solchen Blumen sitzend abgemalet.

Die alten botanischen Schriftsteller haben diese Pflanze mehrentheils mit dem aegyptischen stammlosen Aron oder der Colocasia (Arum Colocasia *Linn.*) vermenget; ein Umstand, welcher zu vielen Irrthümern in ihren Nachrichten von den beyden erwähnten Pflanzen Anlaß gegeben und viele auf die Gedanken gebracht hat, daß die aegyptische Bohne blos in den Köpfen derer existirte, welche davon schrieben. Diese Ungewißheit scheint von einiger Aehnlichkeit, die sich an den Blättern dieser beyden Pflanzen findet, als welche beyde schildförmig oder regenschirmförmig (peltata) aussehen, ihren Ursprung genommen zu haben; denn ob gleich dieselben nicht genau mit einander überein kommen, so wurden doch in den ältern Zeiten, da diese Wissenschaft noch sehr unvollkommen war, dergleichen Verschiedenheiten nicht gehörig bemerket, und es ist daher wahrscheinlich, daß diejenigen, welche die Pflanzen nicht in der Blüthe beobachteten, die eine für die andere hielten; ein Irrthum, der um so leichter begangen werden konnte, weil beyde in einerley Art von Boden und in einerley Klima wachsen.

werden gekocht und geröstet, und sollen sodann einen Artischockengeschmack haben. — Die Perſianer und Indianer um Astrachan pflanzen die Nelumbonüsse und führen sie auf den Markt zum Verkauf. S. Berliner Beschäft. B. V. S. 480. A. d. Ueb.

7) ORYZA sativa. *Rice. Linn.* Spec. plant. 475. — Fr. Ris cultivé. — Reis. Gemeiner Reis.

Der Reis kömmt ursprünglich aus Indien, und es wird derselbe in fast allen Theilen von Asien (und auch im Obertheil von Italien, Ungarn und in Carolina in Amerika) gebauet. Es ist dieses eine ein Jahr ausdauernde Pflanze, welche ohngefähr drey Fuß hoch wächset und deren Blätter, welche an den Gelenken des Stengels sitzen, breiter und dicker sind als wie die vom Weizen. Jeder Stengel endiget sich mit einer sich ausbreitenden Rispe, welche mit vielen kleinen Blumen versehen ist, die einzeln in einem zweyklappigten spreuartigen Kelche stehen, und ein zweyklappigtes schifähnliches Bälglein haben, das sich in einen spiralförmigen Bart endiget. Die Staubfäden, deren Anzahl sich auf sechse beläuft, sind so lang als wie das Bälglein, und es endigen sich dieselben mit Staubbeuteln, die an ihrer Grundfläche gespalten sind. Ueberdieses findet man zwo haarigte, zurückgebogene Fruchtröhren, welche mit federartigen Narben besezt sind und auf einem pyramidenförmigen Fruchtknoten ruhen, aus welchem ein länglichter zusammengedrückter Saame wird.

Der Reis ist das vorzüglichste Nahrungsmittel aller morgenländischen Völker, welche ihn entweder allein oder mit Fleisch essen. Es wird derselbe in grosser Menge jährlich nach Europa versendet, *) wo man ihn in der Wirthschaft allgemein zu schätzen pflegt. Die Einwohner in Java machen eine Art von Reispudding,

*) Der Japanische Reis wird seiner Weisse, Weiche und Fettigkeit wegen allen übrigen Sorten vorgezogen; er wird aber selten nach Europa gebracht. A. d. Ueb.

pudding, welche bey uns noch unbekannt zu seyn scheint, die jedoch nicht schwer zuzurichten ist, wenn sie einige Aufmerksamkeit verdienen sollte. Sie nehmen ein conisches irdenes Gefäß, welches an dem weiten Ende offen stehet und über und über mit Löchern durchbohret ist. Dieses Gefäß füllen sie zur Hälfte voll mit Reis und setzen es in einen weiten irrdnen Topf von der nehmlichen Gestalt, in den sie kochendes Wasser giessen; der in dem erstern Gefäß enthaltene Reis quillt bald auf und verstopft die Löcher, so daß das Wasser nicht hineindringen kann. Durch diese Methode bekömmt der Reis eine feste Consistenz und wird zu einem Pudding, welcher gemeiniglich mit Butter, Oel, Zucker, Weinessig und Gewürzen gegessen wird. Die Indianer essen den gebacknen Reis mit gutem Erfolg bey Blutflüssen, und bey den meisten entzündungsartigen Krankheiten heilen sie sich selbst mit einer blossen Abkochung von demselben. Das spirituöse Getränk, welches Arrack genennt wird, wird ebenfalls aus dem Reis bereitet. *)

Diese Getreideart wächset von Natur an feuchten Oertern, und es kömmt der durch die Cultur gezogne Reis nicht zur völligen Reife, wofern nicht der Boden bisweilen überschwemmt oder gänzlich unter Wasser gesezt wird. Die Körner, wenn sie erst reif geworden sind, haben eine graue Farbe, allein die Landwirthe wissen sie weiß zu machen, ehe sie zum Verkauf geschickt werden. Wie sie dieses und das Ausdreschen desselben in Aegypten bewerkstelligen, erzählt Hasselquist folgendergestalt: Sie haben hohle, eiserne, cylindrische, ohngefähr einen Zoll im Durchmesser haltende Stampfen, die durch ein Rad, welches durch

*) Man sehe die Zusätze im zweyten Theile. A. d. Uebers.

Ochsen getrieben wird, beweget werden. Zwischen den besagten Stampfen sizt eine Person, welche, wenn die Stampfen in die Höhe steigen, den Reis geschwind fortschiebet, während der Zeit ein anderer frische Bündel sichtet und zuträgt. Mit dieser Arbeit fahren sie so lange fort, bis der Reis von der Spreu gänzlich gereiniget ist. Ist dieses geschehn, so mengen sie ein Drittel Salz darunter, und reiben beydes durch einander, wodurch dann die Körner weiß werden; sodann sieben sie es durch, um das Salz von dem Reis wieder abzusondern.

Auf der Insel Ceylon haben sie eine noch leichtere Art den Reis auszudreschen. Sie graben auf dem Felde, wo derselbe reif geworden ist, ein rundes Loch, dessen Grund sie ganz eben machen; die Tiefe des Lochs beträgt ohngefähr einen Fuß und der Durchmesser vier und zwanzig Fuß. Sie füllen dasselbe mit Bündeln von Reis aus, und wenn sie solche gehörig hineingelegt haben, so treiben die Weiber ohngefähr ein halb Dutzend Ochsen beständig rings in dem Loche herum, welche in einem Tage vierzig bis funfzig Scheffel Reis austreten. Dieses ist eine sehr alte Methode das Korn auszudreschen, welche auch anjezt noch in Afrika bey andern Getreidearten angewendet wird.

8) PANICVM miliaceum. *Common Millet. Linn.* Spec. plant. 86. — Milium semine luteo et albo. *Bauh.* Pin. 26. Fr. Millet des Oiseaux. — Gemeiner Hirse.

Der gemeine Hirse ist in Indien einheimisch. Diese Pflanze treibt einen gestreiften, schilfförmigen Stengel zu einer Höhe von ohngefähr vier Fuß, welcher aus vier oder fünf Gelenken zusammengesezt und

an

an jedem Gelenke mit einem grossen grasartigen Blatte versehen ist. Die Grundfläche dieses Blatts ist mit weichen Haaren bedeckt und umfaßet den Stengel und steigt an selbigem bis zu dem nächsten Gelenk hinauf. Der Stengel endiget sich durch eine grosse weitschweifige Rispe von grünen Blumen, deren jede aus einem dreyklappigen Kelche, davon der eine Theil sehr klein ist, und einem zweyklappigen Bälglein bestehet, welches drey haarigte Staubfäden und zwo haarigte Fruchtröhren enthält, die mit pinselähnlichen Narben besezt sind. Der Fruchtknoten ist rundlich und er wird zu einem Saamen von eben derselben Gestalt, welcher mit dem Bälglein bedeckt bleibt.

Der Hirse wird in den mehresten morgenländischen Gegenden und auch in verschiedenen warmen Theilen von Europa gepflanzt. Die Farbe der Saamen ist verschieden, denn einige sehen weiß, andere gelb und noch andere schwärzlich aus. Es sind solche in England zur Gnüge bekannt, indem sie oft zu Puddings gebraucht werden. *)

9) PANICVM italicum. *Indian Millet. Linn.* Spec. plant. 83. — Panicum italicum, siue

*) In Deutschland werden aus dem Hirse mit Milch Müßer gemacht, oder es wird auch derselbe an das Fleisch gekocht oder in Suppen gegeßen. In Venedig bäckt man Kuchen daraus, welche warm gegeßen werden müssen, weil sie, wenn sie erkalten, zu zähe werden. In den Niederlanden und auch in Deutschland werden schmackhafte Torten davon gebacken. Wenn der Hirse zu Mehl gemacht und unter das Brod gebacken wird, so bekömmt solches zwar eine blaulichte Farbe; allein es soll einen angenehmen Geschmack davon erhalten. A. d. Ueb.

panicula maiore. *Baub.* Pin. 27. — Fr. Millet des Indes. — Italiänischer Hirse. Welscher Fennich. Hirsengras. Grosser Fennich, oder Pfennich.

Diese Pflanze wächset in beyden Indien und erreicht beynahe eben die Höhe als wie der gemeine Hirse; allein es hat dieselbe eine zusammengesezte Aehre, und keine Rispe, und es wachsen die kleinern Aehren auf haarigten Stielen und einer haarigten Mittelrippe in Haufen, die mit Borsten untermengt sind. Die Grundflächen der Blätter sind gleichfalls mit Haaren besezt. Diese Fennichart wird in Italien, und einigen Theilen von Deutschland häufig gebauet, woselbst man aus den Saamen Puddings macht, und auch die Saamen selbst an viele Suppen und Brühen mitkocht. *)

10) PHALARIS canariensis. *Canary Grass. Linn.* Spec. plant. 79. — Phalaris maior. semine albo. *Baub.* Pin. 28. — Fr. Alpiste des Serins. — Canariengras. Cannariensaamen. Canarienglanzgras.

Diese Pflanze, welche grasartige Blätter trägt, kömmt ursprünglich von den Canarischen Inseln. Sie wird ohngefähr zween Fuß hoch, und hat krummgebogene gestreifte Stengel und an jedem Gelenke derselben ein Blatt, dessen Scheide den Stengel bis

*) Der kolbichte Hirse, kolbichte Fench oder Pfenich, Fenchelhirse, oder Fuchsschwanz (*Panicum germanicum Mill.* Panicum germanicum seu panicula minore. C. *Baub.*) scheinet mehr als eine blosse Spielart vom italiänischen Hirse, zu seyn, ob gleich Linné dieselbe nicht als eine besondere Art angeführt hat. A. d. Ueb.

bis zum nächsten Gelenke umfaßt. Der Stengel endiget sich mit einer eyförmig gestalteten, dick mit Blumen versehenen, zusammengesezten Aehre; jede Blume hat einen zweyklappigten nachenförmigen Kelch von einer gelblichten Farbe, der mit Grün gestreift ist, und ein zweyklappigtes Bälglein, welches drey Staubfäden und zwo Fruchtröhren enthält.

Der **Canariensaame** ist bekannt genug und das gewöhnliche Futter für die Canarienvögel. Wo diese Pflanze wild wächset, pflegt man den Saamen zu Mehl zu mahlen und eine Art von schlechtem Brod daraus zu machen *). (Man vermischt es zu dieser Absicht auch mit Weizenmehl. — Nach Herrn Schrebers Vorschlage wäre eine sehr wohlschmeckende Grütze davon zu bereiten, wenn nur nicht die Spelzen von dem Saamen so schwer abzubringen wären. — Auf der Insel Maltha findet sich eine Varietät dieser Grasart mit schwarzen Saamen, welche man daselbst *Cuneno* nennet; auch giebt es noch eine andere Spielart mit gräulichten Saamen, da die gemeine Art weiß aussiehet.)

11) POLYGONUM Fagopyrum. *Buck Wheat. Linn.* Spec. plant. 522. — Erysimum cereale, folio hederaceo. *Bauh.* Pin. 27. — Fr. Sarasin. Bled noir. Seigle Vellar. Rougherbe. — **Gemeiner Buchweizen. Heydekorn. Blende.**

Der

*) Zu gleicher Absicht kann auch das knolligte Glanzgras (*Phalaris bulbosa Linn.*) dienen, welches weit mehr Körner als wie das Canarienfutter giebt; es wird dasselbe von einigen Botanikern blos für eine Spielart der obenerwähnten Art gehalten. A. d. Ueb.

Der Buchweizen wird so oft auf unsern Aeckern wild gefunden, daß man ihn in England für einheimisch hält; allein es ist wahrscheinlich, daß er zuerst aus Asien zu uns gebracht worden sey. Es wird derselbe von den Landleuten häufig gebauet, und er ist allgemein und so bekannt, daß ich ihn hier nicht beschreiben darf. In verschiedenen Theilen von Europa bedienen sich die armen Leute des Heydekorns (oder der Heydegrütze) als ihres vorzüglichsten Nahrungsmittels; in Rußland aber wurde er ehedem nicht nur von geringen, sondern auch von vornehmen Personen gegessen. Czar Peter der Große liebte den gekochten und mit Butter zugerichteten Buchweizen so sehr, daß er selten andere als von demselben bereitete Suppen genoß. Diese Art, den Buchweizen zuzurichten, wird anjezt noch in Deutschland und in der Schweiz sehr geschäzt *). Auch macht man daselbst Kuchen und Puddings daraus, und man kocht ihn mit an Fleischbrühen und andere Suppen.

12) QUERCUS Esculus. *Cut-leaved Italian Oak. Linn.* Spec. plant. 1414. — Quercus parua siue Fagus Graecorum et Esculus. *Bauh.* Pin. 420. — Kleine Eiche.

Diese Eichenart wächset im südlichen Theile von Frankreich und Italien wild. Sie hat glatte, buchtige, so tief eingeschnittene Blätter, daß selbige aus Lappen

*) Man macht aus dem Heydekorn in Verbindung mit Möhren ein Bier, und mischt solchen auch mit unter das Korn oder Weizen zum Brodbacken. — Nach dem Manetti giebt das mit Butter und lodigianischem Käse zubereitete Mehl vom Buchweizen in der Lombardey ein wohlschmeckendes Gerichte ab, welches *Polenta nera* genennet wird. A. d. Ueb.

Lappen zu bestehen scheinen. Ihre Stiele sind kurz, und einige von den erwähnten Buchten endigen sich in eine scharfe Spitze, andere aber mit einem stumpfen Ende. Die jungen Zweige sind mit einer purpurfarbnen Rinde überzogen, und die Eicheln sitzen dicht an denselben an. Diese leztern sind lang und dünne, und mit sehr rauchen Kelchen versehen.

In theuren Zeiten sammlen die armen Leute in Frankreich diese Eicheln, reiben sie zu Mehl, und backen Brod daraus. Es haben dieselben einen süßlichten Geschmack, allein sie geben wenig Nahrung. (In Spanien werden sie unter der Asche gebraten und gegessen). *)

13) QUERCUS Phellos. *Willow-leaved Oak.* *Linn.* Spec. plant. 1412. — Fr. Chêne verd. Saule de la Louisiane. — **Weideneiche. Weidenblättrige Eiche.**

Es ist dieses ein sehr großer immer grünender und in Virginien einheimischer Baum. Er erreicht oft eine Höhe von vierzig Fuß, und hat ein hartes, zähes und grobes Holz. Seine Aeste sind mit einer gräulichten Rinde überzogen, und mit länglichten, spießförmigen, den Weidenblättern einigermaaßen ähnlichen Blättern, die jedoch von einer dickern Consistenz sind,

*) Nach Lieutaud's Berichte wachsen in einigen Gegenden der Alpen, und besonders in Spanien, eine Art eßbarer Eicheln, die in Ansehung des Geschmacks und der Güte den Kastanien nichts nachgeben; ja in einigen Provinzen von Spanien, besonders in Grenada, findet man Eicheln, welche die besten Haselnüsse an Geschmack übertreffen. (Siehe Dessen Innbegriff der medic. Praxis B. 3. S. 436. der deutschen Uebersetzung.) A. d. Ueb.

sind, besezt. Die Eicheln sind länglicht, und es sitzen dieselben in sehr kurzen Kelchen. Diese Früchte sind süßer als Castanien, und die Indianer suchen solche sehr auf, um sie auf den Winter aufheben und sodann verzehren zu können. Auch ziehen sie ein Oel aus denselben, dessen sie sich statt der Butter bedienen, und welches etwas schlechter als wie das Mandelöl ausfällt. In Amerika wird dieser Baum die Lebenseiche (*Live Oak*) genennet.

14) SESAMUM orientale. *Eastern Foxglove. Linn.* Spec. plant. 883. — Sesamum veterum. *Bauh.* Pin. 27. — Fr. Sesame. lugoline. — Aegyptischer Oelsaamen. Alexandrinischer Oelsaamen. Amerikanischer Oelsaamen. Morgenländisches Sesamkraut.

Diese Pflanze, welche ein Jahr lang ausdauert, ist auf der Insel Ceylon und der malabarischen Küste einheimisch. (Sie wird anjezt am häufigsten in Aegypten, Syrien, auf verschiedenen Inseln des mittelländischen Meeres, in Indien, in der Bucharey, um Astrachan, und in Persien gebauet, wo die Pflanze Kunschut oder Chunschut genennt wird.) Sie treibt einen runden, haarigten, ohngefähr zween Fuß hohen Stengel, welcher sich in wenig Zweige theilet, die mit länglicht eyförmigen Blättern, die auf Stielen ruhen und in entgegengesezter Richtung stehen, versehen sind. Diese Blätter sind an ihren Rändern unzertheilt, mit Adern durchzogen, und mit einigen weichen Haaren dünn bedeckt. Die Blumen brechen an den Winkeln der Blätter auf kurzen Stielen einzeln hervor; sie sehen weiß aus, haben einen beständigen Blumenkelch, welcher am Rande in fünf gleiche Theile getheilet ist, die sich ausbreiten, und enthalten ein Blumen-

menblatt, welches so wie das an der Fingerhutblume (Digitalis) aussiehet. In der Mitte der Röhre erblickt man vier Staubfäden, von denen zween kürzer sind, als wie die andern beyden, und alle diese Staubfäden sind kürzer, als wie das Blumenblatt; es umgeben dieselben einen eyförmigen haarigten Fruchtknoten, auf welchem eine Fruchtröhre ruhet, welche länger ist, als wie die Staubfäden, und mit einer spießförmigen in zwo Theile getheilten Narbe besezt ist. Wenn die Blume abfällt, so wird aus dem Fruchtknoten eine länglichte, vierzelligte Kapsel, in welcher viele kleine eyrunde, zusammengedrückte Saamen enthalten sind.

Das Sesamkraut wird nicht allein in Asien, sondern auch in Afrika gebauet, und aus dem leztern haben es die Negern nach Südcarolina über geführet, wo sie es in großer Menge pflanzen, die Saamen davon sehr gerne essen, und, so wie aus Reis und Hirse, Suppen und Puddings machen. Sie röstet selbige über dem Feuer, schmoren sie mit einigen andern Ingredienzien, und erhalten dadurch ein gutes Nahrungsmittel. In Carolina nennt man diese Saamen Oelsaamen, weil sie sehr viel Oel enthalten. Anfangs gleich nach dem Auspressen hat dieses Oel einen warmen beissenden Geschmack, der dem Gaumen gar nicht angenehm ist; allein wenn dasselbe ein oder zwey Jahr lang aufgehoben worden ist, so verschwindet das Unangenehme, es wird mild und lieblich, und die Einwohner von Carolina bedienen sich desselben in ihren Sallaten und zu allen Absichten wie des Baumöls *).

15) SE-

*) Diese Pflanze wird auch in Guiana in den Gärten der Negern gebauet. Man röstet daselbst die Körner und ißt sie mit Zucker oder Honig. Auch das frisch aus-

15) SESAMUM indicum. *Indian foxglove. Linn.* Spec. plant. 884. — Ostindisches Sesamkraut.

Das ostindische Sesamkraut ist ebenfalls eine ein Jahr lang ausdaurende Pflanze, welche in einigen Theilen von Indien einheimisch ist. Der Stengel wächset höher, als wie bey der vorigen Art, und die untern Blätter sind in drey Abtheilungen eingeschnitten. Die Blume gleichet der von der vorhergehenden Art, und der Saame wird in Indien auf die nehmliche Weise gegessen *).

16) SINAPIS nigra. *Black Mustard. Linn.* Spec. plant. 933. — Sinapi rapi folio. *Bauh.* Pin. 99. — Fr. Moutarde commune. — Schwarzer Senf.

Der schwarze Senf dauert ein Jahr lang aus, und wächset an den Zäunen und den Rainen der Felder in England wild. Er treibet einen zweigigten Sten-

ausgepreßte Oel ist nach Aublets (Tom. II. p. 665.) Versicherung gut zu essen. In Aegypten erhält man das wahre Sesamöl theils durch Kochen, theils durch Auspressen. Da es nicht so leicht ranzigt als wie andere fette Oele wird, so werden, wie Hasselquist berichtet, andere kostbare Oele und Balsame, zum Beyspiel der Mecchabalsam, damit verfälschet. A. d. Ueb.

*) Die Saamen dieser Art sind schwarz, da hingegen die von der vorhergehenden weiß sind. — Man bestreuet mit diesen Saamen die Kuchen, und bäckt auch aus denselben mit Reismehl und Zucker allerley Backwerk. Sie ersetzen auch bisweilen die Stelle des Brodts, und das daraus bereitete Oel wird so wie das wahre Sesamöl angewendet. A. d. Ueb.

Stengel, welcher drey bis vier Fuß hoch wird, und mit verschiedentlich eingekerbten Blättern an den Theilungsorten der Zweige versehen ist. Die an dem untern Theile befindlichen Blätter gleichen den Rübenblättern, jedoch sind sie etwas kleiner; nach der Spitze zu aber sind sie weniger eingekerbt, und beynahe eyförmig gestaltet. Die Zweige endigen sich in lockere Blumenähren; die Blumen sind gelb, und jede derselben bestehet aus einem Kelche von vier schmalen Blättern, welche sich kreuzförmig ausbreiten und mit der Blume zugleich abfallen; und aus vier rundlichten Blumenblättern, welche eben so wie die Kelchblätter geordnet sind, und vier eyrunde Drüsen haben, von denen auf jedem eine unter den Staubfäden und der Fruchtröhre befindlich ist. In der Mitte der Blume entdeckt man sechs pfriemenförmige Staubfäden, von denen zween kürzer sind, als wie die übrigen; es umgeben dieselben einen zugespitzten Fruchtknoten, welcher sich in eine glatte, viereckigte, ohngefähr einen Zoll lange Schote verwandelt, die sich in eine scharfe Spitze endiget. — Diese Pflanze wird ihrer Saamen wegen gebauet, aus denen man die vortrefliche und gesunde Sauce, den sogenannten Senf *), zubereitet.

17) SINA-

*) Der Mostricht oder Senf wird aus eingekochtem und gut abgeschäumtem Most und zerstoßenem Senfsaamen bereitet; wenn man ihn essen will, so vermischt man ihn mit Essig oder mit Wein und Zucker. Uebrigens ist der Senf eine magenstärkende, erwärmende, den Schleim zertheilende und die Verdauung befördernde Speise; auch dient derselbe gegen den Scorbut. — Durch den Zusatz von Gewürzen wird der Senf zu hitzig. Der beste Mostricht wird in Frankreich zu Lion und Dijon, und in Deutschland zu Regensburg und in Tyrol gemacht. A. d. Ueb.

17) SINAPIS aruenſis. *Charlock. Linn.* Spec. plant. 933. — Rapiſtrum flore luteo. *Bauh.* Pin. 95. — Fr. Senevé des champs. Navette des Serins. — Ackerſenf. Feldſenf. Schwarzer Feldſenf.

Dieſe Pflanze iſt als ein überflüßiges Unkraut unter dem Korn zur Gnüge bekannt. Das Durhamer Senfmehl ſoll aus den Saamen dieſer Art gemacht werden; indeſſen kann ich doch nicht für die Wahrheit dieſer Sache ſtehen *). —

Die Landleute in England legen den Namen *Charlock* oder *Wallock* noch einer andern Pflanze bey, welche größer wächſet, als wie der Ackerſenf. Es iſt dieſes der Ackerrettig, oder Heidenrettig, Hedrich, oder der wilde Senf (Raphanus Raphaniſtrum *Linn.*), deſſen Kelch zugeſchloſſen iſt oder aufrecht ſtehet; die Blumen derſelben ſind weißlicht, und die Schote lang, rund und glatt, und es enthält ſolche nur eine einzige Zelle. Dieſe leztere Pflanze iſt ein noch weit ſchlimmeres Unkraut unter dem Korn, als der Ackerſenf **).

18) ZEA

*) In Schweden werden die Blätter vom Ackerſenf wie Kohl zugerichtet. Es kann derſelbe auch die Stelle des ſchwarzen Senfs vertreten; und er giebt durch das Auspreſſen ein brauchbares Oel. — Es giebt noch einige andere Saamen von Pflanzen, die den Senf einigermaaßen erſetzen können; dieſe ſind: die wilde Rauke (*Braſſica Eruca Linn.*); der gemeine Wegſenf (*Eryſimum officinale Linn.*); die zahme Gartenkreſſe (*Lepidium ſatiuum L.*); die Brunnenkreſſe (*Siſymbrium Naſturtium L.*); das Sophienkraut (*Siſymbrium Sophia L.*); die Sumpfrauke (*Siſymbrium amphibium L.*) und ihre Abänderungen, und die Baurenkreſſe oder der Bauernſenf (*Thlaspi aruenſe L.*) A. d. Ueb.

**) Er kann auch gekocht gegeſſen werden, und ſeine Saamen können zum Oel dienen. A. d. Ueb.

18) ZEA Mays. *Indian Wheat. Turkey Wheat. Linn.* Spec plant. 1378. — Frumentum indicum Mays dictum. *Bauh.* Pin. 25. — Fr. Bled de Turquie à fruit rouge. — Türkischer Weizen. Türkisches Korn. Indianisches Korn. Welschkorn. Mays.

Der Türkische Weizen kömmt ursprünglich aus Amerika, woselbst er häufig, so wie auch in einigen Theilen von Europa, vornehmlich in Italien und Deutschland (und in Asien in Japan), gebauet wird. Es giebt viele Abänderungen davon, welche in der Farbe der Körner von einander abweichen, und in unsern Gärten zur Zierde unterhalten werden. Es ist dieses die vornehmste Getreideart, woraus in den südlichen Theilen von Amerika Brod gebacken wird; allein seit der Einführung der Reispflanze in Carolina wird der türkische Weizen in den nördlichen Colonien nur noch wenig gebrauchet. Ueberdieses giebt er auch anjezt noch einen Hauptheil des Unterhalts für das arme Volk in Italien und Deutschland ab. Dieses ist diejenige Art Weizen, deren in dem Buch Ruth in der heiligen Schrift erwähnt wird, wo es heißt, daß Boaz der Ruth geröstete und in Weinessig eingetauchte Kornähren vorsezte. Dieser Art, die gerösteten Aehren vom türkischen Weizen zu essen, bedient man sich anjezt noch in den Morgenländern; sie sammlen die Aehren, wenn sie ohngefähr halb reif sind, und essen, nachdem sie dieselben nach ihrem Geschmack geröstet haben, sich an solchen eben so satt, als wie an dem besten Brodte. — In verschiedenen Theilen von Südamerika rösten sie das reife Korn, aus dem sie niemals Brod backen, zerreiben es zwischen zween Steinen, vermischen es mit Wasser in einer Kürbisschaale, und essen es auf diese Weise.

Die Indianer machen aus dem türkischen Weizen eine Art von Getränke, welches sie *Cici* nennen. Dieses Getränke ist sehr blähend und berauschend, und hat ohngefähr den Geschmack von dünnem Biere; sie bedienen sich jedoch desselben nicht zum täglichen Gebrauch, indem sie zu träge sind, es oft zuzubereiten, und daher heben sie es vorzüglich zu ihren Festtagen und Gastereyen auf, wo sie sich meistens damit berauschen. Die Art, dieses Getränk zuzubereiten, bestehet darinnen, daß sie einen Haufen Korn in einem Gefäß mit Wasser so lange einweichen, bis es sauer wird; sodann kauen die alten Weiber, die zu diesem Behuf mit Kürbißschaalen versehen sind, einige Körner von dem Korn in ihrem Munde, und indem sie es in die Kürbiße spucken, so gießen sie den Speichel und alles zusammen in die sauer gewordene Feuchtigkeit, nachdem man zuvor die leztere in ein anderes Gefäß abgezogen hat. Die gekaueten Körner gerathen bald in Gährung; wenn diese aufhöret, so gießt man die Feuchtigkeit von den Hefen ab, und hebt solche zum Gebrauch auf. Auf einigen Inseln in der Südsee, wo jeder Mensch sein eigner Gesezgeber ist, geschiehet es zu Folge einer neuern Nachricht nicht selten, daß sogar sogar bey einem Mörder der verübte Mord entschuldiget wird, wenn er sich im Cici betrunken hat *).

19) Zi-

*) Den türkischen Weizen vermischen die Landleute in Italien, wie Manetti berichtet, mit Roggen und Bohnen, denen er den bittern Geschmack benimmt. Im Mayländischen macht man sehr wohlschmeckende Mehlspeisen davon, und im Veronesischen kleine Kuchen, welche im Ofen, mit verschiedenen Zusätzen ge-

19) ZIZANIA aquatica. *Water Zizania. Linn.* Spec. plant. 1408. — Arundo alta gracilis, foliis e viridi caeruleis, locuſtis minoribus. *Sloane's* Iam. 33. Hiſt. I. p. 110. — Fr. Zizanie aquatique. — Waſſerhaber. Waſſerhafer. Waſſerkappengras.

Der Waſſerhaber iſt eine dem Schilf ähnliche Pflanze, welche in den moraſtigen Gegenden auf Jamaika und in Virginien wild wächſet. Die Blätter derſelben ſind von einer grün purpurrothen Farbe, und die Stengel endigen ſich in ausgebreitete Riſpen, an denen die männlichen und weiblichen Blumen in verſchiednen Abtheilungen ſtehen. Die männliche Blühte hat keinen Kelch; ſie beſtehet blos aus einem zweyklappigten, gleichen Bälglein, welches ſechs kleine, mit länglichten Staubbeuteln beſezte, Staubfäden enthält. Die weibliche Blume hat ebenfalls keinen Kelch, ſondern ſie iſt aus einem zweyklappigten Bälglein, welches den Fruchtknoten ganz einwickelt, und eine lange Granne hat, zuſammengeſezt. Der Fruchtknoten unterſtüzt zwo kleine Fruchtröhren, und wird zu einem kleinen länglichten Saamen.

gebacken, und Faletti genannt und verkauft werden. In Neapel wird der Mays zu Suppen gebraucht. Auch macht man einen Teig daraus, den man in viereckigte Stücken ſchneidet und mit Oel in einer Pfanne röſtet; dieſes Backwerk wird, weil es ſchmackhaft und nährend iſt, häufig gegeſſen A. d. Ueb.

Die Indianer essen den Wasserhaber vorzüglich gerne, und halten ihn für delikater, als wie den Reis. Brächte man diese nuzbare Pflanze nach England, wie ein neuerer Schriftsteller sehr richtig bemerkt, so würde sie wahrscheinlicher Weise auf unsern niedrigen Wiesen sehr gut fortkommen, und die Mühe derjenigen reichlich vergelten, die sich mit der Cultur derselben beschäftigen würden.

Zehntes Hauptſtück.

Eßbare Nüſſe*).

1) Amygdalus communis. *Sweet and Bitter Almond.* — Fr. Amandier commun ou ſauvage. — Gemeiner Mandelbaum.

2) Anacardium occidentale. *Caſhew Nut.* — Fr. Acajou-à-Pommes. — Acajounuß. Elephantenlausbaum.

3) Auicennia tomentoſa. *Eaſtern Anacardium* or *Malacca Bean.* — Fr. Avicene. — Filzige avicenniſche Pflanze.

4) Corylus Auellana. *Hazel Nut.* — Fr. Coudrier ſauvage. — Haſelnuß. Gemeine Haſelſtaude. Gemeiner Haſelſtrauch.

Corylus Auellana racemoſa. *Cluſter Nut.*

Corylus Auellana maxima. *Large Cob Nut.* Groſſe Zellernuß.

Corylus Auellana rubens. *Red Filbert.* Rothe Haſelnuß. Rothe Lambartsnuß.

Corylus Auellana alba. *White Filbert.* Weiſſe Haſelnuß. Weiſſe Lambartsnuß.

5) Cocos nucifera. *Cocoa Nut.* — Fr. Cocos à gros fruit. — Nußtragender Cocosbaum. Cocosnuß.

6) Fagus Caſtanea. *Common Chesnut.* — Fr. Châtaigner commun. — Caſtanienbaum. Zahmer Caſtanienbaum.

*) Eine Nuß (Nux) iſt ein hartes, holzigtes Saamenbehältniß, worinnen ein Kern enthalten iſt. Anm. des Verf.

7) Fagus pumila. *American Chesnut.* Zwergkaſtanie. Zwergbuche. Nordamerikaniſcher Zwergkaſtanienbaum. Cinquapin.

8) Iuglans regia. *Common Walnut.* — Fr. Noyer royal de Perſe. — Gemeiner Wallnußbaum. Welſche Nuß.

9) Iuglans nigra. *Black Virginian Walnut.* Schwarze virginiſche Wallnuß. Runde ſchwarze nordamerikaniſche Wallnuß.

10) Iatropha Curcas. *Indian Phyſic Nut.* — Fr. Curcas noir. Medecinier. Pignon d'Inde. — Schwarzer Purgiernußbaum. Amerikaniſcher Brechnußbaum.

11) Iatropha multifida. *French Phyſic Nut.* — Fr. Aveline purgante. — Franzöſiſcher Purgiernußbaum.

12) Pinus pinea. *Manured Pine. Stone Pine.* — Fr. Pinaſtre. — Zirbelbaum. Pinienbaum. Piniolenbaum. Italiäniſche Kiefer.

13) Piſtacia vera. *Piſtachia Nut.* — Fr. Piſtachier. — Piſtacienbaum.

14) Piſtacia narbonenſis. *Trifoliate-leaved Turpentine-tree.* Piſtacienbaum aus Languedoc.

15) Theobroma Cacao. *Chocolate Nut.* — Fr. Arbre du Cacao d'Amerique. Cacaotier. Chocolat. Wahrer Cacaobaum.

16) Trapa natans. *Ieſuit's Nut.* — Fr. Chataigne d'eau. Cornouaille. Macre d'eau. Triboule. — Waſſernuß. Stachelnuß. Spitznuß. Seenuß.

1) AMYGDALVS communis. *The Almond-tree. Linn.* Spec. plant. 677. — Amygdalus ſylueſtris. *Bauh.* Pin. 441. — Fr. Amandier commun. Amandier ſauvage. — Gemeiner Mandelbaum. Gemeiner dickſchaaliger Mandelbaum.

Der Mandelbaum, welcher in Afrika wild wächſet, (und von da nach Italien, Portugall, Spanien, Frankreich und in die ſüdlichen Länder Deutſchlands gebracht worden iſt,) wird ein ſehr großer Baum, deſſen Aeſte ſich weit ausbreiten. Aus dieſen kommen ſehr viele dünne Zweige hervor, welche mit Blättern, die denen vom Pfirſchbaum gleichen, beſetzt ſind. Die Blumen ſtehen paarweiſe, auf ſehr kleinen oder faſt gar keinen Stielen; ſie haben viel Aehnlichkeit mit den Pfirſchblüthen, allein ihre Farbe iſt heller, und auf dieſelben folgen trockne, häutige Früchte, in denen die ſogenannten Mandeln oder Mandelkerne enthalten ſind.

Es giebt zwoerley Sorten von Mandeln, nehmlich ſüße und bittere. Indeſſen kommen doch beyde aus Kernen von einem und eben demſelben Baume hervor; auch bemerkt man keinen Unterſchied an den Kernen derſelben. Aus beyden erhält man durch das Auspreſſen eine große Menge von einem Oele, nehmlich das Mandelöl, welches weder einigen Geruch, noch einen beſondern Geſchmack hat. Dieſes Oel beſitzt erweichende Eigenſchaften, und wird innerlich gegen den Huſten, das Brennen des Urins und Entzündungen verordnet. Die Kerne der ſüßen Mandeln werden häufig gegeſſen, und es ſollen, wenn man ohngefähr zehn Stück geſchälte Mandeln ißt, ſolche bey dem Sodbrennen Erleichterung verſchaffen.

Zusatz des Uebersezers.

Die Abänderungen des gemeinen dickschaaligten Mandelbaums sind: 1) Der süße dickschaaligte Mandelbaum, (*Amygdalus dulcis* vel *satiua*,) an den süßen Steinen der Früchte desselben bemerkt man keine Vertiefungen. — 2) Der bittere dickschaaligte Mandelbaum (*Amygdalus amara*) hat einen dickschaagligten Stein mit vielen Vertiefungen, dessen Kern einen bittern Geschmack hat; es wirkt derselbe bey vielen Thieren als ein Gift, und er macht auch bey Menschen, wenn er in Menge genossen wird, Erbrechen. — 3) Der süße und bittere Mandelbaum mit voller Blüthe. — 4) Der dünnschaaligte Mandelbaum, Krack- oder Knackmandelbaum (*Amygdalus dulcis Mill.*) wird von Millern für eine besondere Art gehalten. Die Schaale des süßen Kernes ist ganz dünne und mit vielen Vertiefungen versehen.

In Deutschland bekommen wir die Mandeln vorzüglich aus Italien, und daher werden sie Florenzermandeln genennet. Die Ambrósienmandeln hält man für die besten; sie sind dick und rund, und haben einen sehr guten Geschmack. Die langen und dünnen heißen Jordanmandeln. Aus Spanien kommen die sogenannten Valenzermandeln. In den Ländern, wo sie wild wachsen oder gezogen werden, machen sie einen Theil der Nahrung aus, bey uns aber dienen sie zu Delikatessen. Man macht sehr viele einfache und zusammengesetzte Zubereitungen daraus. Die noch grünen Mandeln werden wie die Wallnüsse in Zucker eingemacht. Die Mandelmilch ist in heissen Tagen für Gesunde, und in hizigen Fiebern für Kranke ein kühlendes, linderndes, verdünnendes und nährendes Mittel. Außerdem werden Suppen,

Müsser,

Mässer, Kuchen, Torten u. s. w. aus den Mandeln verfertiget, die nach Beschaffenheit der Zubereitung bald leichter, bald schwerer zu verdauen sind. Die geröfteten oder gedörrten, die mit Zucker gebrannten und die weiß überzogenen Mandeln werden zum Nachtisch aufgesetzt. Die in Schmalz oder Oel gebackenen Mandeln geben eine ungesunde Speise ab. — Das Mandelöl giebt den damit zugerichteten Sallaten, wenn noch Eydotter darunter gemischt wird, einen vortreflichen Geschmack. — Die Mandelkleyen werden statt der Seife zur Reinigung der Haut gebraucht, und die Parfümeurs in Frankreich machen aus den süßen und bittern Mandeln, nebst wohlriechenden Oelen verschiedene Arten von Mandelseife. — Die bittern Mandeln werden, zu allerley Zubereitungen aus den süßen, um den Geschmack derselben zu erhöhen, in geringer Menge zugesetzt. Das ausgepreßte Oel aus den bittern Mandeln ist auch süße; allein das wesentliche Oel, das man auch in sehr geringer Menge aus ihnen erhält, kömmt von den harzigten Theilen her, welche wahrscheinlicher Weise in der häutigten Schaale stecken, und es bringt dasselbe ohne Zweifel die heftigen giftigen Wirkungen hervor.

2) ANACARDIVM occidentale. *Cashew Nut. Linn.* Spec. plant. 548. — Fr. Acajou-à-Pommes. Pommier d'Acajou. — Acajounußbaum. Westindischer Nierenbaum oder Anacardienbaum. Westindische Elephantenlaus.

Diese Pflanze, welche die einzige dieser Gattung ist, ist in beyden Indien einheimisch. Sie wächset selten über zwanzig Fuß hoch, sie theilet sich oben in viele sich weit ausbreitende Aeste, welche mit eyförmigen, den Birnbaumblättern ähnlichen Blättern besetzt sind. Die Blumen sind klein, weiß, und kommen

men an den Seiten der Zweige hervor; sie haben einen aus fünf eyförmigen, scharf zugespitzten Blättern zusammengesetzten Kelch, und ein glockenförmiges Blumenblatt, welches am Rande fünf Einschnitte hat. In der Mitte bemerkt man zehn Staubfäden und eine einwärtsgebogne pfriemenförmige Fruchtröhre, welche mit einer schiefen Narbe besetzt ist. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt, und es wird solcher zu einer großen, gelben, eyrunden, fleischigten Frucht von der Größe einer Limonie, die an ihrer Spitze, die das dickste Ende derselben ausmacht, eine aschfarbige Nuß unterstützt, welche letztere wie die Niere von einem Hasen aussiehet, und ohngefähr anderthalb Zoll lang und einen breit ist *).

Die fleischigte Frucht ist faserigt, schwammicht und saftig, und mit einem scharfen, sauren Safte erfüllt, dessen man sich in Amerika, den Punsch säuerlich zu machen, bedient **). Die Schaale der Acajounuß ist sehr hart, und der Kern, welcher sehr süß und angenehm

*) Auf St. Domingo giebt es vier Abarten, davon die eine rothe mit Warzen besetzte, die andere rothe etwas runde, die dritte weisse mit Warzen besetzte, und die vierte weisse etwas runde, Früchte trägt. Das aus der Nuß gepreßte Oel dient gegen Warzen und Hüneraugen, und die Wurzel dieses Baums ist ein purgierendes Mittel. A. d. Ueb.

**) Verschiedene Nationen in Amerika bereiten aus diesen Früchten, indem sie solche gähren lassen, einen weinartigen Saft, dessen sie sich zum Getränke bedienen. Siehe *Aublet* Hist. des plantes etc. Tom. I. pag. 392. — Man pflegt insgemein den Saft aus dem reifen Fleische auszusaugen und das übrige wegzuwerfen; doch giebt es auch Leute, welche die ganze Frucht essen. A. d. Ueb.

genehm schmeckt, ist mit einer dünnen Haut überzogen; zwischen diesem und der Schaale findet man einen dicken schwärzlichten entzündbaren Saft, welcher in den frischen Nüssen von einer solchen ätzenden Beschaffenheit ist, daß, wenn man mit den Lippen darauf kömmt, unmittelbar Blasen auf denselben entstehen. Man pflegt die Kerne roh, geröstet oder eingepöckelt zu essen *).

Der erwähnte ätzende Saft wird von den jungen Frauenzimmern in Westindien für ein vortreffliches Schminkmittel gehalten, bey dessen Gebrauch sie jedoch sehr viel Schmerzen erdulden müssen, und so sehr auch unsere englischen Frauenzimmer für ein schönes Gesicht eingenommen sind, so ist es doch höchst wahrscheinlich, daß sich diese nie bequemen würden, ihre Haut, um ein schönes Gesicht zu erhalten, abschälen zu lassen. Glaubt ein westindisches Frauenzimmer von der Sonne allzusehr verbrannt zu seyn, so nimmt selbiges die Kerne von der Acajounuß und schälet die dünne Haut, womit solche umgeben sind, ab; mit diesen reiben sie ihr ganzes Gesicht, welches unmittelbar darauf anschwillt und schwarz wird; nach einigen wenigen Tagen gehet die Haut vom ganzen Gesicht stückweise ab, und in ohngefähr drey Wochen erzeuget sich wieder eine neue, welche so glatt und zart als wie bey einem jungen Kinde aussiehet. Ich habe von Personen, welche unter diese Bäume bey Sturmwet-

tern

*) Die Einwohner schneiden, ehe sie die Kerne zum Genuß anwenden, vorher die Nüsse entzwey, nehmen den Kern heraus und legen ihn in kaltes Wasser, um das scharfe Oel, welches etwa daran hängen möchte, abzuwaschen, worauf sie, wie Jacquin versichert, wohl alle andere Kerne an Annehmlichkeit übertreffen. — Auch kann man eine sehr angenehme Art von Chokolade daraus machen. A. d. Ueb.

tern sich geflüchtet hatten, gehört, daß, wenn der besagte Saft von einer aufgesprungenen Nuß ihnen auf die Hände getröpfelt war, derselbe die Haut beynahe so geschwind als wie das Scheidewasser angefressen hatte.

Die gelbe Frucht dieses Baumes ist ein berühmtes Mittel zur Heilung der Magenbeschwerden, mit denen die Negern in Brasilien sehr oft beladen sind; sie wenden jedoch dieses Mittel selten zu der erwähnten Absicht freywillig an, denn ihre noch gutdenkenden Herren treiben sie, wenn sie merken, daß sich die Negern nicht wohl befinden, und da sie wissen, was der Gesundheit der letztern zuträglich ist, in die Wälder, wo die Acajounüsse häufig wachsen, und lassen sie daselbst, entweder um zu verhungern oder sich selbst zu heilen. Der Hunger zwingt sie jedoch gar bald häufig die erwähnte Frucht zu essen, weil sie nichts anders bey der Hand haben, und in zwey oder drey Wochen werden sie vollkommen gesund, und fähig ihre gewöhnlichen Arbeiten wieder zu verrichten. Der milchigte Saft dieses Baumes theilet der Leinewand eine gute schwarze Farbe mit, die sich nicht wieder auswaschen läßt.

3) AVICENNIA tomentosa. *Eastern Anacardium. Malacca Bean. Linn.* Syst. Nat. 426. — Bontia foliis subtus tomentosis. *Iacquin.* Amer. 25. — Anacardium. *Bauh.* Pin. 511. — Filzige avicennische Pflanze.

Dieser Baum ist in beyden Indien einheimisch. Seine Blätter sind länglicht, glatträndig, an der untern Seite wolligt, und sie stehen auf sehr kurzen dicken Stielen in einer entgegengesetzten Richtung. Die Blumen brechen in langen Büscheln hervor; jede derselben bestehet aus einem bleibenden Kelche, der in fünf rundlichte Lappen eingetheilt ist, und ein weisses

glocken-

glockenförmiges Blumenblatt enthält, das eine kurze Röhre hat, und am Rande in zwo Lippen abgetheilt ist, davon jede sich mehrentheils in drey gleiche eyförmige Theile theilet. In der Blume siehet man vier pfriemenförmige aufrechtstehende Staubfäden und eine gerade Fruchtröhre, die mit einer spitzigen zweyspaltigen Narbe besetzt ist. Die Fruchtkapsel ist zäh, zusammengedrückt, einigermaßen von rautenförmiger Gestalt, und enthält einen großen Saamen von der nehmlichen Form, welcher vier fleischigte Ansätze oder Ohren (Gills) hat.

Diese Saamen sollen die Anacardien oder Maluccanüsse (*Anacardium orientale*) seyn, die man ehedem in den Apotheken aufbewahrte, und deren Kerne so wie die Mandeln gegessen wurden *). Es ist jedoch dieses noch vielen Zweifeln unterworfen. Nach dem Linné kommen diese Saamen von der *Bontia germinans*. Siehe dessen Species plantarum. p. 891 **).

4) CO-

*) Die Kerne aus den Früchten von der filzigten Avicennia werden von den Malabaren gegessen, nachdem sie dieselben durch langes Einweichen und Kochen von ihrer Bitterkeit befreyet haben. Die grünen Nüsse essen die Indianer mit Eßig eingemacht, auch kochen sie selbige mit an den Reis, um den Appetit zu reizen. A. d. Ueb.

**) Die orientalischen Anacardien oder Malaccanüsse kommen, wie neuere Entdeckungen zeigen, von dem *Semecarpus Linn.*, welcher beym C. Baubin das *Anacardium primum* ist. Diese Früchte sehen glänzendschwarz aus; sie haben die Gestalt eines plattgedrückten Herzens, und sind ohngefähr einen Zoll lang. An dem einen Ende endigen sie sich in eine stumpfe Spitze, und mit dem andern hängen sie

an

4) CORYLVS Auellana. *The Hazelnut. Linn.* Spec. plant. 1417. — Corylus ſylueſtris. *Bauh.* Pin. 418. — Fr. Noiſettier. Coudrier ſauvage. Avellines. — Gemeiner Haſelſtrauch. Gemeine Haſelſtaude. Haſelnußſtrauch.

Der Haſelnußſtrauch wächſet in unſern Wäldern in England (überhaupt in ganz Europa) und in Hecken ſo häufig, daß er allgemein bekannt ſeyn muß. Die verſchiednen Arten von Lambardsnüſſen (Filberts), welche man überall in den Gärten findet, ſind bloße Abarten von demſelben. Ob die Spaniſche Nuß (*The Spaniſh Nut.*) eine andere Abänderung ſey, iſt noch ungewiß; indeſſen glaubt doch Miller, daß die leztere der *Corylus Colurna Linn.* (die Konſtantinopolitaniſche oder byzantiniſche Haſelſtaude) ſey.

Ich habe nicht nöthig, hier die Art und Weiſe anzuzeigen, wie man die Haſelnüſſe zu eſſen pflegt; in China aber legen ſie die Kerne davon in ihren Thee und glauben, daß ſie demſelben dadurch einen angenehmen Geſchmack mittheilen.

Zuſatz des Ueberſetzers.

Die Spielarten der Haſelnüße, von denen einige die neuern Botaniker als verſchiedene beſondere Arten feſtſetzen, ſind: 1) Die groſſe holländiſche oder Spaniſche Nuß, *Corylus fructu maximo.* *The*

an einem runzlichten Stiel, und ſie enthalten unter zwo Schaalen einen Kern von ſüßlichtem Geſchmack. Zwiſchen dieſen Schaalen iſt ebenfalls, ſo wie bey der Acajounuß, ein dicker und ſcharfer Saft befindlich. A. d. Ueb.

The Spanish Nut. Fr. Aveline à fruit rond) ist groß, rund, mehr platt als hoch und oben plattgedrückt; die Schaale derselben ist braun und weiß gestreift. — 2) Die **Mandelnuß** (*Corylus fructu oblongo albo*) ist lang, dünn zugespitzt und kegelförmig; die Schaale siehet hellbraun aus und der Kern ist süße. — 3) Die **Lambertsnuß, Zellernuß,** (*Corylus maxima Mill.* Engl. *Large Cob Nut.*) ist von eyförmiger Gestalt, zugespitzt und an der Spitze mit einer feinen Wolle bedeckt und sie hat eine dünne Schaale. Da aus den Nüßen ähnliche Stämme wachsen, ohne sich zu verändern, so halten **Miller** und **Münchhausen** selbige für eine besondere Art und die beyden nächstfolgenden Sorten für Spielarten derselben. — 4) Die **rothe Lambertsnuß, Rothe Ruhrnuß,** (*Corylus satiua, fructu oblongo rubente C. B. Red Filbert.* Fr. Noisettier franc.) ist mit einer dunkelrothen Haut umgeben. — 5) Die **weiße Lambertsnuß,** (*Corylus fructu oblongo rubente, pellicula alba tecto C. B. White Filbert.*) unterscheidet sich von der vorigen in Ansehung der weissen Haut, welche den Kern umgiebt; die Nuß selbst ist auch nicht so weit als wie bey der vorigen bedeckt. — 6) Die **baumartige Haselnusstaude,** (*Corylus nucibus in racemum congestis C. B. Corylus arborescens. Cluster Nut.*) wächset zu einem ansehnlichen, geraden und dicken Stamm auf, und trägt die Früchte büschelweise. Die Einwickelung der Nuß ist sehr fleischigt und mit vielen gefranzten Einschnitten versehen; die Nuß ist fast kugelrund, oben platt, unten spitziger, sie hat eine harte Schaale und einen vollen und süssen Kern. Diese leztere Sorte wird ebenfalls für eine besondere Art von einigen Kräuterkennern gehalten.

Die byzantinische Haselnuß, (*Corylus Colurna Linn.*), welche eine besondere Art ist, wächset um Konstantinopel. Sie ist ein niedriger Strauch, welcher länglichte Blätter mit Blattansätzen trägt, welche schmal und spitzig sind. Die Frucht ist klein und also von der spanischen Nuß sehr verschieden.

Die Haselnüße, (*Nuces auellanae*) werden roh gegessen. Man macht jedoch ein Getränk, das der Chocolade nahe kommen soll und eine kühlende Milch daraus; auch können sie zum Brodbacken angewendet werden. Durch das Auspreßen erhält man ein fettes Oel aus denselben, das sich bloß dem Geruch nach von dem Mandelöl unterscheidet, und welches zu den Speisen so wohl als zum Brennen gebraucht werden kann. Auch die Kätzchen der Haselstaude, wenn man solche im Frühjahr, ehe sie sich öfnen, abbricht und trocknet, sollen ebenfalls durch das Auspreßen ein fettes Oel geben, Der Genuß der unreifen Haselnüße verursachet, besonders bey Kindern, eine starke Heiserkeit und Engbrüstigkeit.

5) COCOS nucifera. *Cocoa Nut. Linn.* Spec. plant. 1658. — Palma indica coccifera angulosa. *Bauh.* Pin. 502. — Fr. Cocos à gros fruit. — Nußtragende Cocosbaum. Cocospalme. Kalappusbaum.

Es ist dieses eine in Ostindien wachsende Palmenart, welche aber auch in Südamerika und auf den westindischen Inseln häufig gezogen wird. Sie erreicht eine Höhe von funfzig bis sechzig Fuß, der Stamm derselben neigt sich jedoch auf eine Seite; übrigens hat sie eine regelmässige Gestalt, indem sie an beyden Enden von gleicher Dicke und in der Mitte am

dünn-

dünnsten ist. Die Rinde ist glatt und von einer blaßbraunen Farbe. An der Spitze des Stammes kommen zwanzig bis dreyssig Zweige oder vielmehr Blätter hervor, von denen einige funfzehn Fuß lang sind. Diese Blätter sind gefiedert, gerade und am Ende zugespitzt. Die Lappen derselben sehen grün aus, sie haben eine schwerdförmige Gestalt, und sind gegen die Grundfläche der mittlern Rippe ohngefähr drey Fuß lang, ihre Läge aber vermindert sich gegen das Ende derselben. Die Zweige oder Blätter werden an ihrer Grundfläche durch faserigte in einander gewebte Faden, welche von der Stärke eines dünnen Bindfadens sind, befestiget. Die Blumen, welche blaßgelb aussehen, brechen in langen Bündeln an dem Einsenkungsorte der Blätter hervor, und es kommen die männlichen und weiblichen Blühten aus der nehmlichen Scheide zum Vorschein. Die männliche Blume bestehet aus einem kleinen dreyblättrigen Kelche, in dem drey eyrunde, scharf zugespitzte Blumenblätter und sechs mit pfeilformigen Staubbeuteln besetzte Staubfäden, enthalten sind; die weibliche Blume hat ebenfalls einen dreyblättrigten Blumenkelch und drey Blumenblätter, welche eine mit einer dreylappigten Narbe gekrönte Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten ist eyrund und es schwillt derselbe zu einer grossen Beere an, worinnen eine ovale hartschaaligte Nuß liegt, welche an der Spitze drey Löcher hat, und mit einer Art von Flachs oder Werg überzogen ist, welches die Indianer flechten uud Stricke oder Seile daraus verfertigen. Mit dem erwähnten Werg wissen sie auch sehr gut die Ritze in ihren Schiffen zu verstopfen.

Innerhalb des Cocosnuß findet man einen Kern von einem eben so angenehmen Geschmacke wie die Mandelkerne, und überdieses noch eine grosse Menge eines

milchähnlichen Safts, den die Indianer sehr gerne trinken, ehe die Frucht reif wird; zu dieser Zeit ist der besagte Saft sehr lieblich; es wird derselbe aber bey völliger Reife der Nuß ganz sauer. Einige vollkommen ausgewachsene Nüsse enthalten eine Pinte und mehr von dieser Milch, deren häufiger Genuß auf die Indianer keine schlimmen Wirkungen zu äussern scheint; indessen müssen doch die Europäer anfangs damit vorsichtig umgehen. Dann da Lionel Wafer an einer kleinen Insel in der Südsee laudete, woselbst diese Bäume im Ueberfluß wuchsen, so fanden einige von seiner Mannschaft einen so grossen Geschmack daran, daß sie bey ihrer Abreise sich entschlossen, sich an diesem Saft satt zu trinken. Allein ihre Begierde hätte ihnen bald ihr Leben gekostet; sie wurden zwar nicht betrunken, aber doch so kalt und erstarrt, daß sie nicht auf ihren Füssen stehen konnten, und genöthiget wurden, sich von denenjenigen, die vorsichtiger gewesen waren, an Bord führen zu lassen, wo sie erst nach etlichen Tagen wieder hergestellt wurden. *)

Da

*) Auf der Insel Java bereitet man aus dem Cocosnußbaum ein Getränk, welches Tuac (und von den Malabaren Suri) genennt wird, das zur Verfertigung des Arracks angewendet wird, zu welchem es als ein wesentliches Ingredienz dienet. (Cook's Reise um die Welt im Hawkesworth. B. 4. S. 738.) — Wenn die Blumenknospen stückweise abgeschnitten werden, so bekömmt man einen angenehmen Palmwein, der aber gleich so wie er vom Baum kömmt getrunken werden muß, weil er den folgenden Tag schon sauer ist, jedoch noch zum Arrak und Essig gebraucht werden kann. Der Arrak wird nach einigen Schriftstellern aus dem in der Cocosnuß befindlichen süssen Wasser, mit Zusatz von Reis und

Da die Schaalen der Cocosnüsse hart sind und eine Politur annehmen, so werden sie oft queer durch geschnitten, auf einen Fuß gesezt, an den Rändern versilbert oder vergoldet, oder auf eine andere Art gezieret und sodann zu Trinkgeschirren gebraucht. Die Blätter dieses Baumes werden zu Strohdächern, Besen, Körben und anderm Hausgeräthe verwendet und aus dem nezförmigen Gewebe, welches an der Grundfläche der Blätter wächset, machen sich die indianischen Weiber, Hauben und Schürzen.

und Zucker, als ein Branntewein abgezogen; andere aber glauben, der Arrak sey nichts anders als ein aus dem Suri abgezogener Spiritus. — Der erwähnte Palmwein wird von einigen über dem Feuer gekocht und sodann Orraca genennt. — Aus der klein geriebnen Cocosnuß machen die Indianer mit Wasser eine Art von Milch welche Santar genennt wird, worinnen sie allerley Gemüse, Reis und Fische kochen. Aus der besagten Milch scheidet sich durch das Kochen bey einem gelinden Feuer, ein klares, durchsichtiges, süsses, etwas brenzlicht schmeckendes Oel, das sogenannte Cocosöl, welches so lange als es frisch ist, zu den Speisen, sodann aber als Brennöl und zu Salben gebraucht wird. — Das Holz des Cocosbaums ist an dem Gipfel, in einer Länge von ohngefähr drey Fuß, schneeweiß, und es macht daselbst nebst dem Marke, den Palmenkohl aus, welchen man von diesem Baume für delikater als den von den andern Palmenbäumen hält. — Was die Arzneykräfte dieser Palme anbelangt, so bedienen sich die Indianer der Milch und des frischen Oels, zur Linderung der Schmerzen; des Decockts der Wurzeln in Fiebern und in der Ruhr; der jungen Blühte in braunem Lontarzucker wider das Brennen im Urin; und des Saftes der jungen unreifen, mit der Hülse auf Kohlen gebratenen Cocosnüße, wenn sie wieder erkaltet sind, in hizigen Fiebern. A. d. Ueb.

6) FAGVS Caſtanea. *Common Chesnut. Linn.* Spec. plant. 1416. — Caſtanea ſylveſtris. *Bauh.* Pin. 419. — Fr. Chataigner ſauvage. Maronier. — Kaſtanienbaum. Zahmer Kaſtanienbaum.

Der Kaſtanienbaum wächſet urſprünglich in den ſüdlichen Theilen von Europa; er wird aber auch in England häufig gebauet, wo er eben ſolche gute Früchte als wie in Spanien und Italien hervorbringet, ohnerachtet er nicht ganz ſo groß als wie in den leztern Ländern wächſet. *) Er iſt anjezt in den Gärten der Vornehmen ſo gemein, daß er gar keiner Beſchreibung bedarf. Auch von der Eigenſchaft der Kaſtanien oder Maronen, werde ich hier nichts erwähnen, **) und nur dieſes einzige hinzuſetzen, daß der Baum

*) Einige glauben daß der Kaſtanienbaum urſprünglich aus Kleinaſien komme und ſeinen Namen von Caſtana, einer alten Stadt in Theſſalien habe. — Es giebt zweyerley Arten von Kaſtanienbäumen, zahme und wilde; die Früchte der erſten ſind gröſſer, ſüſſer und ſchmackhafter und werden Maronen genennt: die Früchte der andern ſind kleiner und ſchlechter, das Holz dieſer Abart aber iſt härter. — Die Roßkaſtanien, welche um Conſtantinopel wachſen, ſind ebenfalls von keiner beſondern Güte. A. d. U.

**) Man pflegt die Kaſtanien insgemein zu kochen und zu röſten. Die gebratenen und mit Butter genoſſenen Caſtanien ſind ſchwer zu verdauen; in Frankreich ißt man ſie mit Limonien- oder Pommeranzenſaft und etwas Zucker. In einigen Provinzen in Frankreich und Italien wird, wie wir weiter unten ſagen werden, Brod aus denſelben gemacht und die daſigen Einwohner leben faſt blos von dieſen Früchten. — Man kann aus den Kaſtanien eine gute Chocolade verfertigen. Man koche nehmlich die gröſten Kaſtanien

Baum zu einem vortreflichen Zimmerholze tauglich ist, und das Holz desselben zu vielen Endzwecken dem besten Eichenholze gleich kömmt.

7) FAGVS pumila. *American Chesnut. Linn.* Spec. plant. 1416. — Fagus foliis ouato-lanceolatis serratis. *Royen* lugdb. 79. — Zwergkastanie. Zwergbuche. Nordamerikanischer Zwergkastanienbaum. Cinquapin.

Dieser Baum ist in Amerika einheimisch. Er unterscheidet sich von dem vorigen dadurch, daß er kleiner ist, und daß die untere Seite seiner Blätter wolligt und die Blumenkäzchen dünner und knotigt sind. Die Nüsse desselben sind ein wenig grösser als wie die

kanien in Branntewein so lange, bis die Schaalen und Häute davon abgehen, hernach läßt man sie in Milch aufwallen und vollends weich kochen: den Brey davon schlägt man durch und kocht ihn in der erforderlichen Menge Milch mit Zucker und ein wenig Zimmt noch einmal, und quirlet dieses so lange bis es wie rechte Chocolade schäumet. (Siehe Lieutaud Inbegrif der mediciniſchen Praxis B. IV. S. 437. der deutschen Uebersetzung.)— Man ißt die Kastanien insgemein geröstet mit Butter, welches aber eine schwer verdauliche Kost ist; besser ist es sie mit Pommeranzen- oder Citronensaft und Zucker zu eßen. Gekocht sezt man sie besonders zu dem Braunkohl hinzu. In einigen Provinzen Frankreichs, im Genuesischen und in Toskana macheu die Einwohner aus ihnen Brod, oder vielmehr einen aus dem Mehl derselben mit Wasser gekochten dicken, festen Teig (Polenta), welcher zwar nicht unangenehm schmeckt, aber schwer zu verdauen ist. Durch das Auspreßen erhält man aus diesen Früchten kein Oel, sondern einen Saft, der in eine Weingährung übergehet. A. d. Ueb.

Haſelnüſſe, allein ſie übertreffen die gemeinen Caſtanien gar ſehr an Süßigkeit. In den Wäldern von Südcarolina ſind dieſe Bäume im Ueberfluß anzutreffen.

8) IVGLANS regia. *Common Walnut. Linn.* Spec. plant. 1415. — Nux iuglans ſiue regia vulgaris. *Bauh.* Pin. 417. — Fr. Noyer royal de Perſe. — Gemeiner Wallnußbaum. Welſche Nuß.

Der gemeine Wallnußbaum iſt, weil er ſo allgemein gepflanzet wird, zwar einem jeden bekannt, allein man hat bis jezt ſein Vaterland noch nicht beſtimmen können. *) Es giebt viele Abarten von demſelben, welche blos Saamenabänderungen ſind. **).

Man

*) Er iſt in Syrien und Perſien einheimiſch. A. d. Ueb.

*) Die Abarten der Wallnüße ſind folgende: 1) Die Schaafnuß, Pferde- oder Roßnuß, oder auch Robernuß, (*Iuglans fructu maximo C. B. The French Walnut.*) iſt ſehr groß, aber nicht ſo ſchmackhaft als wie die gemeine Sorte. — Die dünnſchaaligte Nuß, (*Inglans fructu tenero et fragili putamine C. B. Thinſhelled Walnut.*) hat eine dünne, zerbrechliche Schaale und ihr Geſchmack iſt auch nicht ſo gut wie die gemeinen. — 3) Die Steinnuß, Grübelnuß, (*Iuglans putamine duriſſimo. Tourn.*) iſt gleichſam die wilde Sorte, deren Früchte klein und unſchmackhaft bleiben, eine ſehr dicke Schaale haben, und daher wenig brauchbar ſind. — Die doppelte Wallnuß, (*Iuglans bifera C. B. The double Walnut.*) ſoll jährlich zweymal Früchte tragen. — 5) Die ſpäte Wallnuß oder Johannisnuß, (*Iuglans fructu ſerotino C. B. The late Walnut.*) wird deswegen ſogenennet, weil der Baum erſt um

Johan-

Man nimmt insgemein an, daß die Wallnüsse sehr viel von den Eigenschaften der Mandeln besitzen sollen, allein sie sind zuverläßig weniger erweichend, da sie leicht einen Husten zu erregen vermögend sind. Die Chineser machen die Wallnüsse in Zucker ein, *) und setzen die rohen Kerne, so wie ich oben von den Haselnüssen gesagt habe, ebenfalls zu ihrem Thee hinzu.

9) IVGLANS nigra. *Black Virginian Walnut. Linn.* Spec. plant. 1415. — Schwarzer virginischer Wallnußbaum. Rothe schwarze nordamerikanische Wallnuß.

Johannis ausschlägt. — 6) Die **Blutnuß** ist die schlechteste Sorte; ihr Kern ist so wie die Lambertsnüße mit einer röthlichten Haut umgeben. — 7) Die **gemeinen Wallnüße** haben eine mehrentheils kugelförmige, etwas länglichte Gestalt und eine harte, jedoch nicht ganz dicke Schaale; sie sind am schmackhaftesten. A. d. Ueb.

*) Die unreifen Nüsse werden mit Zucker eingemacht, und wegen der vielen hinzugesetzten Gewürze für ein magenstärkendes Mittel gehalten. In Frankreich ißt man die jungen unreifen Nüsse roh, ohne Schaale, mit Salz. Das aus den reifen getrockneten Wallnüssen gepreßte Oel, oder das **Nußöl** ist ein süsses, gelbes und angenehm schmeckendes Oel, das zur Bereitung der Speisen gebraucht wird; in Frankreich soll man es gut zu reinigen wissen, und statt des Provencer Oels verschicken. Aus den gerösteten Wallnüssen kann man eine Chocolade und Coffee machen. Ausserdem bereitet man ein **Wallnußextract**, um den Ragouts einen angenehmen Geschmack mitzutheilen, und man macht auch aus den klein gehackten Kernen mit Milch, Rosenwasser, Zucker und Zimmt **Nußsuppen**. S. **Hausvater** B. III. S. 843. A. d. Ueb.

Dieser Baum wächset von Natur in Virginien (Pensilvanien, Neujersey) und Maryland, woselbst er eine beträchtliche Grösse erreichet. Seine Zweige sind mit Blättern versehen, welche aus fünf oder sechs Paaren von spießförmigen Lappen zusammengesezt sind; und diese Lappen sind mit sägeförmigen Zähnen besezt, scharf zugespitzt, das untere Paar aber ist es am wenigsten. Reibt man die Blätter, so verbreiten sie einen starken aromatischen Geruch. Eben dieses gilt auch von den Nüssen, welche rauch und runder als wie die gemeinen Wallnüsse sind, sie haben sehr harte und dicke Schaalen und kleine Kerne, welche jedoch süsser als die zulezt erwähnten sind.*)

10) IATROPHA Curcas. *Indian Physic Nut. Barbadoes Nut. Linn.* Sp. pl. 1429. — Iatropha assurgens, ficus folio, flore herbaceo. *Browne's* Iam. 348. — Fr. Curcas noir. Medecinier. Pignon d'Inde. — Schwarzer Purgiernunußbaum. Amerikanischer Brechnußbaum.

Das Vaterland dieses Baums sind die westindischen Inseln, wo derselbe mit einem starken Stamm eine Höhe von ohngefähr vierzehn Fuß erreicht, und sich in verschiedne Aeste theilet, die mit eckigten, herzförmigen, den Feigenblättern etwas ähnlichen Blättern

*) Die Amerikaner bereiten aus den Nüssen dieses Baums eine Milch, deren sie sich zu den Speisen und zum Getränk bedienen und ein ausgepreßtes Oel. — Das Holz desselben wird seiner schönen farbigten Adern und Flecken wegen zu Tischerarbeiten benutzet. (Siehe Schwed. Abhandl. B. XIX. S. 55.) A. d. Ueb.

tern besezt sind. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich zwar auf einerley Pflanze, allein sie sind von einander getrennt. Sie haben eine kräuterartige Farbe und stehen am Ende der Zweige in Dolden. Nach dem Abfallen der weiblichen Blüthen kommen länglichte, eyrunde Kapseln mit drey Zellen zum Verschein, in deren jeder ein länglichter schwarzer Samme lieget.

11) IATROPHA multifida. *French Physic Nut. Linn.* Spec. plant. 1429. — Iatropha assurgens, foliis digitatis: laciniis augustis pinnatifidis. *Browne's* Iam. 348. Fr. Aveline purgante. — Französischer Purgiernußbaum.

Der Französische Purgiernußbaum kömmt ursprünglich aus Südamerika; er wird aber auch auf den westindischen Inseln gepflanzt. Es ist dieses ein niedrigerer Strauch als wie der vorhergehende. Die Blätter desselben sind in neun oder zehn schmale Lappen getheilet, welche an ihrer Grundfläche mit einander verbunden und an ihren Rändern mit vielen zahnförmigen, gekerbten Einschnitten besezt sind, welche einander entgegengesezt stehen. Die obere Fläche der Blätter siehet glänzend grün, die untere aber gräulicht aus. Die männlichen und weiblichen Blumen sind auf der nehmlichen Pflanze von einander abgesondert, und von einer glänzenden Scharlachfarbe. Es kommen dieselben so wie die von der vorhergehenden Art in Dolden zum Vorschein und geben der Pflanze ein schönes Ansehen; es wird daher dieser Strauch mehr zur Zierde als des Nuzens wegen gepflanzet. (Die Frucht ist länglicht und die Saamen rundlicht und etwas dreyeckigt und blaßbraun.)

Die

Die Kerne oder Nüsse so wohl dieser als auch der vorhergehenden Art erregen, wie viele europäische Schifsleute erfahren haben, ein heftiges Brechen und Purgieren; denn diejenigen, welche nur drey oder viere davon essen, und die Nüsse und die Wirkungen derselben nicht kannten, hatten beyde Arten von Ausleerungen viele Stunden lang auszustehen. Die dortigen Einwohner versichern, daß die erwähnte purgierende Eigenschaft einzig und allein in einem Häutchen liegt, welches durch den Mittelpunkt des Kerns durchgeht, und Bancroft versichert, daß sich dieses wirklich so verhalten müsse, indem er die von dem erwähnten Häutchen entblößten Kerne, ohne einige der obigen schlimmern Wirkungen zu verspüren, öfters gegessen habe. Der Geschmack dieser Kerne ist sehr angenehm.

12) PINVS pinea. *Stone Pine. Manured Pine. Linn.* Spec. plant. 1419. — Pinus ossiculis duris, foliis longis. *Bauh.* Hist. I. p. 248. Fr. Pinastre. — **Pinienbaum. Piniolenbaum. Zirbelbaum. Italiänische Kiefer.**

Es ist dieses ein grosser, von Natur in Frankreich, Spanien und Italien wachsender, Baum. Die Blätter von denen ihrer zwey in einer Scheide wachsen, sind ein wenig gefranzt (ciliata), fallen ins Meergrüne und sind etwas dünner und kürzer als die von der Kiefer. Die Pinienzapfen sind rundlicht, sehr dick, ohngefähr fünf Zoll lang und die Schuppen endigen sich in eine stumpfe Spitze. Die Saamen sind ohngefähr drey viertel Zoll lang, dick, und sie nähern sich der eyrunden Gestalt. Ihr hinteres Ende ist zugerundet und ihre Farbe hellbraun.

Die

Die Kerne dieser Nüsse oder Saamen (Zirbelnüsse oder Piniennüsse) haben einen lieblichen angenehmen Geschmack, und werden in Italien oft zum Nachtisch aufgetragen. Man ziehet aus denselben ein Oel heraus, welches dem aus den Haselnüssen an Güte gleich kömmt. Zwischen dem Holze und der innern Rinde dieses Baums liegt eine weiche weisse Substanz, aus welcher die Schweden im Frühlinge ein sehr beliebtes Gerichte bereiten; auch wird daselbst die Rinde öfters gemahlen, mit Habermehl vermischt, und Brod daraus gebacken *).

13) PISTACIA vera. *Pistachia Nut. Linn.* Spec. plant. 1454. — Pistacia peregrina, fructu racemoso siue Terebinthina indica. *Bauh.* Pin. 401. — Fr. Pistachier. — Pistacienbaum. Pimpernußbaum. Grüne Pimpernuß.

Der Pistacienbaum wächset in verschiedenen Theilen von Asien wild, (auch in Neapel, Sicilien und Spanien, jedoch sind die Früchte von den in Europa wachsenden Bäumen nicht so gut, als wie die von den morgenländischen.) Er wird zwanzig bis dreyßig Fuß hoch, und die jungen Zweige desselben sind mit einer hellbraunen Rinde bedeckt. Die Blät-

ter

*) In Deutschland werden die Pinien meistens in den Brühen zum Kalbfleisch, Hühnern, und dergleichen, als ein nährendes, stärkendes und linderndes Mittel gebraucht. Mit Wasser kann man daraus eine Emulsion bereiten, die mit der Mandelmilch übereinkömmt. In Frankreich ißt man die Pinien roh, oder macht solche mit Zucker ein. — Es ist mir nicht glaublich, daß die Pinien in Schweden so häufig wachsen sollten, daß man aus ihrer Rinde Brod backen könne. Daß man dieses aus andern ähnlichen Baumrinden thut, siehe die Zusätze im zweyten Theile. A. d. Ueb.

ter sind gefiedert, und aus ohngefähr drey Paar von eyförmigen Lappen, mit einem einzelnen am Ende, zusammengesezt. Die Lappen verbreiten, wenn man sie reibet, einen Geruch; ihre Spitzen sind rückwärts gekehret. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich auf verschiednen Pflanzen *). Die männlichen kommen in dünnen zerstreuten Kätzgen hervor; sie haben keine Blumenblätter, sondern jede derselben bestehet aus einem kleinen fünfspaltigen Kelche, welcher fünf kleine mit viereckigten Staubbeuteln sich endigende Staubfäden enthält. Die weiblichen Blumen brechen in Haufen aus den Seiten der Zweige hervor; sie haben ebenfalls keine Blumenblätter, sondern es enthält eine jede einen großen eyrunden Fruchtknoten, welcher drey zurückgebogene Fruchtröhren unterstützt, und es folgen auf diese Blumen eyrunde Nüsse **).

Die Kerne der **Pistaciennüsse** oder die **Pimpernüsse** haben einen süßen öligten Geschmack, der dem

*) Da die beyden Bäume mit verschiedenen Geschlechtern nicht immer bey einander stehen, so wird die Befruchtung eben so veranstaltet, als wie bey dem Dattelbaum. Siehe oben Seite 392. A. d. Ueb.

**) Diese Nüsse sind klein, länglicht spitzig, eckigt, auf der einen Seite erhaben, auf der andern platt, und mit einem erhabnen Streifen bezeichnet. Die Nuß hat zwo Schaalen: die äußere ist dünn, zerbrechlich, anfangs grün und hernach röthlicht; die innere aber holzigt, biegsam und weiß. Der Kern ist blaßgrün, öligt, süßlicht bitter, angenehm von Geschmack, und mit einer röthlichtgrünen Haut bedeckt. Es giebt große und kleine Pistacien. Man macht aus denselben in den Apotheken eine Milch, die aber grünlicht aussiehet. In der Küche nimmt man sie zu Torten, Pasteten, Ragouts u. dergl. In Asien pflegt man die ausgemachten Pistacien wie die kleinen Gurken einzumachen. A. d. Ueb.

dem Geschmack der Mandeln gleichet. Sie besitzen heilende balsamische Eigenschaften, und werden in Brustkrankheiten für dienlich gehalten.

14) PISTACIA narbonensis. *Trifoliate-leaved Turpentine-tree. Linn.* Spec. plant. 1454. — Terebinthus indica maior, fructu rotundo. *Bauh.* Hist. I. p. 277. — Pistacienbaum aus Languedoc. Narbonensischer Pistacienbaum.

Diese Art wächset ursprünglich in Persien und eigen Theilen von Armenien, (auch um Montpellier). Es ist dieses ein Baum von mittlerer Größe, welcher viele Seitenzweige treibt, die mit hellgrünen gefiederten, aus drey oder fünf rundlichten Lappen zusammengesezten Blättern versehen sind, welche auf langen Stielen stehen. Die männlichen und weiblichen Blühten sind bey dem vorhergehenden auf verschiedenen Pflanzen anzutreffen. Die Nüsse sind klein, und ihre Kerne werden so wie die wahren Pistacien gegessen.

15) THEOBROMA Cacao. *Chocolate Nut. Linn.* Spec plant. 1100. — Cacao sativa. *Aublet.* Hist. des plant. de la Guian. T. II. p. 689. — Amygdalis similis guatimalensis. *Bauh.* Pin. 442. — Fr. Arbre du Cacao d'Amerique. Cacaotier. Chocolat. — Wahrer Cacaobaum.

Der wahre Cacaobaum wächset von Natur in den meisten Gegenden an der Erdenge von Darien, und in verschiedenen der spanischen Besitzungen in Westindien. Es erreicht dieser Baum in seinem wilden Zustande eine beträchtliche Höhe; wenn er aber der Früchte wegen gepflanzet wird, so schneidet man ihn ab, um ihn niedrig zu erhalten. Er trägt sehr

große,

große, eyförmige und ganzrändige Blätter. Die Blume bestehet aus fünf fleischfärbigen Blumenblättern, welche unregelmäßig gezähnt sind, und fünf gerade, pfriemenförmige Staubfäden und eine, diesen ähnliche und mit einer einfachen Narbe besezte Fruchtröhre umgeben. Der Fruchtknoten ist beynahe eyförmig, und er wird zu einer gelben länglichten Schote, ohngefähr von der Größe einer Melone, welche an beyden Enden zugespizt ist, und fünf Zellen hat, welche mit eyrunden, zusammengedrückten, fleischigten Saamen erfüllt sind *).

Diese Saamen oder Nüsse haben ohngefähr die Größe der Oliven, sie sind von einer öligten nahrhaften Beschaffenheit, und machen den vorzüglichsten Theil der sogenannten Chocolade aus **).

Die

*) Auf der Insel Martinique giebt es, nach Jaquins Berichte, zweyerley Sorten von Cacaobäumen, die sich blos durch die Gestalt der Früchte unterscheiden. Die eine Sorte trägt eyrundlänglichte Früchte, welche am Ende in eine schmale Spitze auslaufen, der Länge nach mit zehn Furchen gestreift und warzigt sind: die Früchte der andern sind eyrund, ohne Furchen und Warzen, und kürzer, als wie die erstere. Die Früchte beyder Sorten haben eine dicke, saftige und fleischfarbige Schaale, und enthalten ein weißlichtes, sehr welches Mark von einem angenehmen süßsäuerlichen Geschmack, welches roh ausgesaugt und gegessen wird. In jeder Frucht liegen ohngefähr fünf und zwanzig Saamen, die, wenn sie noch frisch sind, fleischfärbig aussehen; man pflegt sie unreif zu sammlen und mit Zucker einzumachen, da sie denn sehr schmackhaft sind und in großem Werthe stehen: allein sie halten sich nicht lange, sondern gerathen bald in Gährung und werden sauer. A. d. Ueb.

**) Die Chocolade (*Succolata*, *Confectio Succolatae*,) wird bekanntermaaßen aus den Cacaonüssen oder Ca-

cabob-

Die Negern schneiden, um die besagten Nüsse zum Verkauf fertig zu machen, die Schoten der Länge nach auf, nehmen selbige heraus, und reinigen sie zugleich sorgfältig von dem um sie herum liegenden Marke. Ist dieses geschehen, so werden sie in ein Haus gebracht und in große hölzerne Fässer geschüttet; sodann bedeckt man sie mit Strohdecken, legt Breter darauf, und beschweret sie mit Steinen, um die Cacaobohnen dicht zusammen zu pressen. In diesen Gefäßen werden sie, um in Gährung zu gerathen, vier oder fünf Tage aufbewahret; dabey aber müssen sie alle Morgen gut umgerühret werden, damit die heftige Hitze sie nicht verderbe, wodurch sich denn endlich ihre weiße Farbe in eine braune verwandelt. Hierauf nimmt man diese Bohnen aus den Gefäßen heraus, breitet sie auf Tücher aus und legt sie an die Sonne, daß sie trocken werden; sind sie nun zulänglich getrocknet, so packt man sie zum Verkauf ein *).

16) TRAPA natans. *Iesuit's Nut. Linn.* Spec. plant. 175. — Tribulus aquaticus. *Bauh.* Pin. 194. — Fr. Macre d'eau. Truffles d'eau. Chataignes d'eau. Triboule. Cornouaille.

cacobohnen und Zucker bereitet, zu denen mehrentheils noch verschiedne Gewürze hinzugesezt werden. Mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, giebt sie ein nährendes und stärkendes Getränke, das oft gemißbraucht, aber auch unter gehöriger Zubereitung und rechtem Gebrauche bey gewissen Entkräftungen ein sehr dienliches Mittel ist. A. d. Ueb.

*) Auch die Früchte vom Guazuma oder der Bastardceder (*Theobroma Guazuma Linn.* Sp. pl. 1100.), welche einen etwas balsamischen oder harzigten Geruch haben, werden bisweilen von den Amerikanern gegessen. A. d. Ueb.

noualle. — Wassernuß. Stachelnuß. Spitznuß. Seenuß.

Die Wassernuß wächset häufig in Seen und stillstehenden Wassern in (Asien) Italien und Deutschland. Die Pflanze hat beynahe halbzirkelrunde Blätter, welche auf der Oberfläche des Wassers schwimmen; unter diesen erheben sich saftige, runde Stengel, auf denen die Blumen ruhen. Jede Blume hat einen einblättrigten, in fünf spitzige Theile eingeschnittenen Kelch, welcher vier eyförmige, weißlichte Blumenblätter umgiebt, die größer sind, als wie der Blumenkelch. In der Mitte der Blume stehen vier Staubfäden, und eine mit einer rundlicht abgestumpften Narbe versehene Fruchtröhre. Der Fruchtknoten siehet eyrund aus, und wird zu einer unbedeckten länglicht eyrunden Nuß, welche eine Zelle hat, und mit vier scharfen etwas dicken Stacheln bewafnet ist, die einander in der Mitte entgegen stehen.

Die Wassernüsse werden oft von den gemeinen Leuten gesammlet, und da ihre Kerne einen angenehmen Geschmack haben, so ißt man nicht nur selbige roh, sondern bäckt auch Brod daraus *).

*) Sie werden auch wie Castanien gebraten, oder in Salzwasser gekocht, und mit Pfeffer und Salz gegessen. Aus dem daraus gemachten Mehle werden Breye gekocht, oder Brod daraus gebacken. Dieses Mehl wird von reifen und noch nicht verdorbenen Nüssen, aus den geschälten und theils an der Luft, theils im Backofen getrockneten Kernen bereitet; es ist solches sehr fein und weiß, und quillt im Kochen sehr auf. S. Dietrich Pflanzensystem S. 143. — Die Thracier lebten ehedem von solchem Brod. A. d. Ueb.

Eilftes Hauptſtück.

Eßbare Erdſchwämme oder Pilze.

1) Agaricus campeſtris. *Common Muſhroom.* Gemeiner Champignon. Ehegürtel.
2) Agaricus pratenſis. *The Champignion.* Champignon. Heiderling.
3) Agaricus cantharellus. *Chantarelle Agaric.* Cantharellen. Pfifferling. Eyerſchwamm. Geſtielter Blätterſchwamm. Gelber Pfifferling. Auguſtſchwamm.
4) Agaricus delicioſus. *Orange Agaric.* Reizker. Rietſchlinge. Tännlinge.
5) Agaricus cinnamomeus. *Brown Muſhroom.* Nägelſchwamm.
6) Agaricus violaceus. *Violet Muſhroom.* Violetter geſtielter Blätterſchwamm.
7) Lycoperdon Tuber. *The Truffle.* — Fr. Truffle commune des ragouts. — Trüffeln. Erdmorcheln. Erdgrübling.
8) Phallus eſculentus. *The Morel.* Fr. Morille des ragouts. — Gemeine Morchel. Spitzmorchel. Morchelſchwamm.

Da die Erdſchwämme ſehr zahlreich ſind und für giftig gehalten werden, ſo bin ich willens, die hier angeführten wenigen geſunden Arten ſo genau als möglich zu beſchreiben, um jeden Zufall zu verhüten, den das Verkennen der Art nach ſich ziehen könnte.

1) AGARICUS campeſtris. *Common Muſhroom. Linn.* Spec. plant. 1641. — Fungus campeſtris albus ſuperne, inferne rubens. *Bauh.* Hiſt. III. p. 824. — Gemeiner Champignon. Ehegürtel.

Der Hut dieſes Schwammes iſt anfänglich von einer ſchmuzig weiſſen Farbe, erhaben, und der untere Theil zu der Zeit, wenn er ſich eben ausbreitet, von einer glänzend fleiſchrothen Farbe. Dieſe leztere Farbe dauert nur eine kurze Zeit, und ſodann wird ſie dunkler; iſt die Pflanze ſchon alt, oder hat ſie ſich einige Zeit lang ausgebreitet, ſo wird der erwähnte untere Theil braun, der Hut faſt ganz flach, von einer ſchmuzigen Farbe, und öfters etwas ſchuppigt. Es iſt derſelbe ſeiner Größe nach in verſchiednen Schwämmen ſehr verſchieden, indem er eine Breite von einem bis zu ſieben Zoll erlangt. Der allgemeine Gebrauch deſſelben iſt durchgängig bekannt. Man findet ihn in Wäldern, auf Triften, an den Wegen; im September hat er ſeine größte Vollkommenheit erreichet *).

Es

*) Dieſe Art hat einen angenehmen Geruch, inwendig viel weißes Fleiſch, und ſie enthält einen ſüßlichten Saft. Sie iſt zu der Zeit am ſchmackhafteſten, wenn ſie in der Geſtalt einer Kugel aus der Erde hervorkömmt; wenn ſie alt ſind, ſo wird der Hut platt wie ein Teller, die Blätter werden ſchwärzlicht, und ſodann iſt das Fleiſch mit Maden angefüllet und zum Eſſen unbrauchbar. Die ganz jungen macht man in Eßig ein; man trocknet ſie auch und miſcht ſie ſodann unter die Ragouts. In England werden, nach Kalm's Berichte, die ganz kleinen Champignons

Es giebt eine Abänderung von dieser Art mit einem gelblicht weißen Hute und weißem Untertheile. Diese hat eine sehr feste Substanz, allein sie breitet sich selten so sehr aus, als wie die wahre Art, und schwitzet, wenn sie geröstet wird, einen gelblichten Saft aus. Es ist zwar wahrscheinlich, daß diese Art nicht schädlich ist; indessen wird ihr Gebrauch doch von solchen Personen verworfen, die sie zu unterscheiden wissen.

2) AGARICUS pratensis. *Champignion. Hudson's* Flor. Angl. 616. — Champignon. Heyderling.

Der Champignon wächset auf Heyden und trocknen Triften sehr häufig. Es kommen ihrer viele gemeiniglich an einer Stelle mit einander aus der Erde hervor, die in krummen Linien oder in einer zirkelförmigen Ordnung stehen. Der Hut dieser Art ist klein, beynahe platt, einen, zween bis drey Zoll im Durchmesser, von einer blassen lederartigen (buff) Farbe, an den Rändern öfters runzlicht, und wenn er trocken ist, so zäh wie Leder, oder wie ein dünnes Stück von feinem Kork. Die Fächer zeigen die nehmliche Farbe, wie der Hut, sie stehen dünne, und es kommen eines bis zween kürzere aus dem Rande des Hutes zwischen jedem langen Fache hervor. Der Stiel oder

ungewaschen in Salzwasser aufgekocht, und hierauf auf Leinwand getrocknet; sodann nimmt man Weineßig, Pfeffer und Muskatenblumen, kocht dieses mit einander und gießt etwas weißen Wein dazu, und läßt es alsdenn kalt werden. Die trocknen Champignons werden in ein Glas gethan, mit Weineßig und Gewürzen beschüttet, das Glas verbunden und zum Gebrauch aufgehoben. A. d. Ueb.

Fuß hat mit dem Hute einerley Farbe; er ist lang, dünne, und durchgängig von einerley Dicke.

Diese Art hat nur einen schwachen Geruch; sie ist ziemlich trocken, hat aber doch, wenn sie geröstet oder geschmort wird, einen guten Geschmack. Sie erreichet zugleich mit der vorhergehenden ihre Vollkommenheit.

3) AGARICVS Chantarellus. *Chantarelle Agaric. Linn.* Spec. plant. 1639. — Fungus minimus flaueſcens inſundibuliformis. *Busch.* Pin. 372. — Fr. Chanterelles. — Cantharellen. Pfifferling. Eyerschwamm. Eyerblätterschwamm. Gestielter Blätterschwamm. Gelber Pfifferling. Augustschwamm.

Es ist dieses ein etwas kleinerer Schwamm, als wie der vorige. Sein Hut ist gelbe, und in verschiednen Pflanzen von verschiednen Farben; in einigen siehet er blaßgelb, in andern aber orangenfarbig aus. Er ist gemeiniglich in der Mitte vertieft, gleichet einigermaaßen einem Trichter, und seine Ränder sind oft so verdrehet, daß sie Buchten oder Ecken bilden. Die Kämme sind von einer höhern Farbe, als wie die Aussenseite, sie sind sehr fein, glatt, zahlreich, und auf eine vortrefliche Art in Zweige getheilt. Die Zweige nehmen am Stiele ihren Anfang, und verbreiten sich verschiedentlich nach dem Rande des Hutes zu. Der Stiel oder Fuß ist eben so gefärbt, als wie der Hut, und er senket sich selten in dem Mittelpunkt, sondern vielmehr seitwärts in demselben ein; er ist kurz, an der Wurzel ein wenig dick, und die Kämme laufen mehrentheils an der Spitze herab, und es siehet daher aus, als ob er in der Mitte am dünnsten wäre.

Wird

Wird dieser Schwamm mit Salz und Pfeffer gebraten, so hat er vieles von dem Geschmack einer gerösteten Muschel an sich. In Frankreich hält man ihn so wie den vorigen für eine Delikatesse. Man findet ihn in Wäldern und auf hochgelegenen Triften, und er kömmt zu Ende des Septembers zu seiner völligen Reife *).

4) AGARICVS delicioſus. *Orange Agaric. Linn.* Spec. plant. 1641. — Amanita fuluus, lacte croceo. *Hall.* Hiſt. 2419. — Reitzken. Rietschlinge. Tännlinge. Reitzkenblätterschwamm.

Der Hut dieſer Art wird insgemein zween bis vier Zoll breit. Er hat eine zirkelförmige Geſtalt mit einwärtsgebognen Rändern. Auf der obern Seite iſt er erhaben, ausgenommen in der Mitte, wo er ein wenig eingedrückt iſt, ſo daß er wie der obere Theil eines glatten Apfels ausſiehet. Seine Farbe iſt ſchmuzig gelb und er iſt mit aſchfarbigen und gelblichtbraunen Streifen, die ſich vom Mittelpunkt nach den Rändern zu erſtrecken, bedeckt; zerbricht man dieſe Schwämme, ſo fließt ein ſafrangelber Saft heraus. Die Kämme oder Blätter ſehen hochgelb aus, und einige davon kommen paarweiſe aus dem Stiele hervor, ſie theilen ſich aber ſogleich, und laufen gerade nach dem Rande des Huts.

*) Herr Gleditſch hält dieſen Schwamm für verdächtig, weil er, wenn er nicht gehörig zubereitet wird, leicht Colikſchmerzen und Durchfälle verurſacht, wie dieſes der erwähnte Naturforſcher an ſich ſelbſt erfahren hat. Man bereitet dieſe Schwämme am beſten zu, wenn man ſie klein ſchneidet, etwas Butter, Salz, Eßig, auch Zwiebeln und Peterſilie hinzuſetzt, und ſie in ihrer eignen Brühe langſam ſchmoren läßt. Anm. d. Ueberſ.

Der Stiel oder Fuß ist um die Mitte am dünnsten, an der Wurzel aber am dicksten; schneidet man denselben queer durch, so siehet er in der Mitte innerlich ganz weiß aus, und hat einen schönen gelben Ring, welcher nach dem Rande zu gehet.

Wird diese Art gut gesalzen und sodann geröstet, so schmeckt sie eben so wie eine geröstete Muschel. Im September ist sie am besten, und sie muß in hochgelegnen trocknen Wäldern aufgesucht werden *).

5) AGARICVS cinnamomeus. *Brown Mushroom. Linn.* Spec. plant. 1642. — Nägelschwamm.

Dieser Schwamm hat einen Hut von der Farbe frisch gegerbter Felle. Anfangs siehet er halbkugelförmig aus, ist fest, glatt und fleischigt, und hat meistens in dem Mittelpunkt eine kleine Erhöhung. Wenn er aber alt wird, so wird er platt, und gleichet sodann einigermaßen dem milchigten Blätterschwamm (Agar. lactifluus), ausgenommen, daß er keinen milchigten Saft enthält. Die Kämme sind von einer gelblichtbraunen

*) In Schweden zerschneidet man die frischen Rietschlinge und wirft sie sogleich in kaltes Wasser; sodann gießt man warmes Wasser darauf. Hierauf schmelzet man ein Stück Butter mit etwas Zwiebel; nimmt den Schwamm aus dem Wasser und kocht ihn mit Salz, Petersilie und Pfeffer. Beym Kochen giebt der Schwamm den Saft von sich; man muß ihn aber bis zur gehörigen Dicke einkochen. Außerdem gebraucht man ihn auch zu Saucen an das Fleisch, so wie den Champignon. In Salz oder Eßig kann er den ganzen Winter hindurch aufbewahret werden. Er enthält einen gelatinösen Saft, und besitzt daher nährende Kräfte. (S. *Bergii* Mat. med. p. 866.) A. d. Ueb.

braunen Farbe, sie stehen nicht weit von einander ab, sind an dem Stiele knieförmig gebogen, und es kommen zwischen jedem ein oder zwo kurze aus dem Rande des Hutes hervor. Der Fuß ist ohngefähr einen Finger lang, fest, etwas dick, an der Grundfläche braun, und weiter nach oben zu schmuzig gelb, und wenn man ihn queer durchschneidet, so hat er ein schönes weisses Korn. Der Hut ist in verschiednen Schwämmen von zween bis zu fünf Zoll breit.

Dieser ganze Schwamm hat einen angenehmen Geruch, und wenn er gebraten ist, einen guten Geschmack. Man findet ihn im September und October in den Wäldern.

6) AGARICVS violaceus. *Violet Mushroom. Linn.* Spec. plant. 1641. —. Fungus esculentus bulbosus dilute purpureus. *Mich.* Gen. 149. Tab. 49. Fig. I. — Violetter gestielter Blätterschwamm. Blauer Blätterschwamm.

Der Hut des violetten gestielten Blätterschwamms ist, wenn er sich eben ausgebreitet hat, glatt, halbkugelförmig, und der Hauptheil der Oberfläche siehet schwarzgelb, nach den Rändern zu aber schöner blau. Hat er sein völliges Wachsthum erreicht, so schrumpft er zusammen und nimmt eine rostige braune Farbe an. Die Kämme eines jungen Schwammes zeigen ein schönes Violet und sind regelmäßig geordnet. Der Stiel hat die nehmliche Farbe, die man an den Kämmen bemerkt; er ist kurz, von einer kegelförmigen Gestalt, an der Grundfläche aber in eine Art von Knollen verdickt. Sein oberer Theil ist mit einer eisenfärbigen Wolle umgeben, welche, an einem eben sich entwickelnden Schwamme dieser Art, sich der Queere nach dem Hute zu wie ein Gewebe erstrecket.

Dieser Schwamm muß stark geschmort werden; ist dieses aber gut geschehen, und hat man ihn zur Gnüge gewürzet, so schmeckt er so delikat wie Austern. Man findet ihn im October in Gehölzen (und an den Rändern der Wälder), und ich habe ihn von der Größe von zween bis sechs Zoll breit gesehen. Der knolligte Blätterschwamm (*Agaricus bulbosus*) des Hudson's ist nur eine geringe Abänderung von dieser Art. —

Es giebt noch einige andere Arten von Erdschwämmen oder Pilzen (*Agarics*), welche von dem Landvolk häufig gegessen werden. Wahrscheinlicher Weise kann man den größten Theil derjenigen, welche feste fleischigte Hüte haben, mit Sicherheit genießen, wofern sie nur von einem trocknen Boden gesammlet worden sind. Es ist einem jeden bekannt, daß die Beschaffenheit des Erdreichs und die Lage einen großen Einfluß auf die Eigenschaften der Pflanzen haben, und da die Schwämme von einer ganz besondern Natur sind, und zwischen dem Thier- und Pflanzenreich zuverläßig ihren Platz behaupten, so können solche heftiger angegriffen werden als ein vollkommnes Thier oder Pflanze; indem dieselben weder mit Blättern noch Zweigen, dergleichen die vollkommnen Vegetabilien haben, versehen sind, welche die schädlichen Dünste eines feuchten und sumpfigten Erdreichs wieder fortschaffen; noch auch einige grobe Unreinigkeiten durch gewisse Ausleerungswerkzeuge, wie dieses bey einem lebenden Thiere geschiehet, aus dem Körper ausführen. Es ist zwar kein Zweifel, daß die Fächer oder Kämme der Schwämme etwas von der überflüßigen Feuchtigkeit ausdünsten; allein ihre Lage ist so beschaffen, daß jeder dicke aus der Erde steigende Dunst in denselben hängen bleiben, ihre ausführenden Kanäle verstopfen, und die Pflanze in einen kranken Zustand versetzen

kann.

kann. Auf diese Weise gerathen sie bald in eine Art von Fäulung, und werden ein Raub der Würmer, Fliegen und anderer Insekten. Der gemeine Champignon (siehe oben S. 580.), welcher durchgängig geschätzt wird, ohnerachtet es noch verschiedene andere bessere Erdschwämme giebt, ist nicht sicher zu essen, wenn er in einem feuchten Boden gewachsen ist. Einem meiner Bekannten, der die gebratenen Schwämme sehr liebte, bekam ein Gerichte Pilze sehr übel, die er von einem feuchten und schweren Boden gesammlet hatte. Er wurde sehr krank darauf, und sein Magen blähete sich so sehr auf, daß er glaubte, er wäre ohne Rettung vergiftet worden; glücklicher Weise aber hatte er fette Schöpsenfleischbrühe zu Hause, von der er reichlich trank, und dadurch, nachdem sich sein Magen ausgeleeret hatte, wieder hergestellt wurde. Unterdessen machte jedoch dieser Zufall nicht, daß er sich dadurch von dem fernern Genuß seines Lieblingsgerichtes abschrecken ließ; allein er war seit dieser Zeit sehr sorgfältig darauf bedacht, seine Schwämme (denn niemand kennt dieselben besser als er) von einem trocknen Erdreich zu sammlen, nachdem er sich überzeugt hatte, daß die schädlichen Eigenschaften dieser Gewächse gänzlich von der Lage des Orts herrühren, wo sie wachsen.

Man siehet hieraus, daß diejenigen Leute, welche die Pilze zum Verkauf sammlen, vorzüglich auf das Erdreich Acht haben sollten, von dem selbige genommen werden, zumal wenn sie wissen, daß sie geschmort werden sollen. Wenn sie aber zu dem in England sogenannten Catchup gebraucht werden, so kann man beym Sammlen vielleicht weniger vorsichtig seyn, da das Salz und die Gewürze, mit denen der Saft gekocht wird, die schlimme Beschaffenheit der Pflanze zu verbessern vermag. Ich kann indessen aus meiner eignen Erfahrung versichern,

sichern, daß der aus solchen Schwämmen bereitete Catchup, die von einem trocknen Boden kommen, einen mehr aromatischen und angenehmern Geschmack als derjenige hat, welchen man aus Pilzen macht, die von einem nassen Erdreich genommen werden; überdieses hält er sich auch weit besser.

7) LYCOPERDON Tuber. *The Truffle. Linn.* Spec. plant. 1653. — Tuber brumale, pulpa obscura odorata. *Mich.* Gen. 221. Tab. 164. — Fr. Truffle commune des ragouts. — Trüffeln. Erdmorcheln. Erdgrübling.

Die Trüffel ist ein dichter Schwamm, von einer kugelförmigen Gestalt, welcher unter der Oberfläche der Erde dergestalt wächset, daß er unter derselben gänzlich verborgen ist. Er hat eine rauhe schwärzlichte Haut, und ist von Fasern ganz und gar entblößt. Die Art und Weise seiner Fortpflanzung ist uns noch gänzlich unbekannt. Sein Gebrauch und Eigenschaften sind jedoch in den Küchen zur Gnüge bekannt. Man findet ihn in Wäldern und auf Triften in einigen Gegenden von Kent; in England aber ist er überhaupt nicht sehr gemein. In Frankreich und Spanien hingegen sind die Trüffeln sehr gemein *), und sie wachsen größer als wie bey uns in England. In den erwähnten Gegenden finden es die Landleute der Mühe werth, denselben nachzuspüren, und sie richten Hunde und Schweine zu diesem Behuf ab, welche, nachdem man

*) Auch in der Barbarey, wo die vorzüglichsten wachsen sollen; indessen sind doch die, welche in der Provence und in den südlichen Gegenden von Europa wachsen, jenen noch vorzuziehen. Man findet sie auch in Virginien. A. d. Ueb.

man sie an den Geruch derselben dadurch gewöhnet hat, daß ihnen öfters einige Trüffeln vorgeworfen worden sind, nach diesen Schwämmen geschwind in die Erde scharren, wenn sie auf den Feldern und in den Wäldern herumlaufen *).

8) PHALLVS esculentus. *The Morel. Linn.* Spec. plant. 1648. — Boletus capite tereti reticulato. *Hall.* Hist. 2247. — Fr. Morille des ragouts. — Gemeine Morchel. Spitzmorchel. Morchelschwamm.

Die Morchel ist ein Schwamm von einer ganz besondern Struktur. Es hat derselbe einen eyrunden oder vielmehr kegelförmigen Kopf, und ist voll von unregelmäßigen Höhlen oder Zellen, welche in den größern Schwämmen so groß sind, daß man die Spitze eines Fingers hineinstecken kann. Der Mittelpunkt der Grundfläche ist an einem dicken Stiele befestiget, welcher

*) Die Trüffeln, welche im Winter ausgegraben werden, sehen schwarz aus; diejenigen aber, welche man im Frühling gräbt, haben ein weniger dunkles Mark, sie sind aber auch weniger schmackhaft, demohngeachtet aber geben sie einen guten Geruch von sich. Sie werden in Europa getrocknet, oder eingemacht und in Oel eingesetzt, verkauft. Die getrockneten sind zäh, von keinem besondern Geruch und Geschmack, sie kommen aber doch auf die Tische der Vornehmen. Die eingemachten sind zart und den getrockneten vorzuziehen, ob sie gleich wenig schmackhaft sind; man pflegt sie daher selten allein zu essen, sondern setzt sie insgemein als ein Gewürz zu andern Speisen hinzu. In den nördlichen Gegenden von Europa findet man zwar auch hin und wieder Trüffeln, allein sie sind klein, und bey weitem nicht so schmackhaft als wie die aus den südlichen Ländern. A. d. Ueb.

welcher ohngefähr so lang als wie der Kopf, und nahe an der Wurzel unregelmäßig ausgehöhlet ist. Die ganze Pflanze zeigt anfangs eine beynahe lederbraune Farbe, die aber, wenn die Morcheln alt werden, braun wird. Sie wächset an feuchten Ufern und auf nassen Triften, und kömmt im May zum Vorschein. Man bedient sich derselben, so wie der Trüffeln, zu Brühen, ihr Geschmack aber ist nicht so gut *).

Anhang.

Diese folgende Pflanze konnte unter keine von den allgemeinen Abtheilungen dieses Werks, schicklich gebracht werden.

HIBISCVS esculentus. *Fig-leaved Okra. Linn.* Spec. plant. 980. — Alcea maxima, maluae roseae folio, fructu decagono recto, crassiore, breuiore, esculento. *Browne's* Iam. 284. n. 3. — Fr. Grand Gombo. — Eßbarer Eibisch.

Diese Pflanze, welche ein Jahr lang dauert, ist in beyden Indien einheimisch, (in Guiana wird sie auch gepflanzet). Sie treibet einen schwammigten, etwas über drey Fuß hohen Stengel, welcher sich gegen die Spitze zu in Zweige vertheilet, und mit handförmigen Blättern mit fünf Lappen versehen ist. Die Blumen

*) Die Morcheln werden auch getrocknet und das ganze Jahr hindurch aufbewahret, doch müssen die Stiele davon weggeworfen werden. Man zerschneidet sie nicht, sondern läßt sie ganz, wenn sie an Brühen gekocht werden. A. d. Ueb.

Blumen brechen an den Theilungsorten der Stengel hervor; jede derselben hat einen doppelten Kelch, davon der untere an einer Seite zerrissen ist. Die Blumenblätter, deren Anzahl sich auf fünfe belauft, sind herzförmig gestaltet, von einer schwefelgelben Farbe, an ihrer Grundfläche mit einander verwachsen, und an ihrem untern Theile von einer dunkeln Purpurfarbe. Die Anzahl der Staubfäden ist groß; sie sind unten in eine Säule vereiniget, nach der Spitze zu aber breiten sie sich auseinander. Der Fruchtknoten hat eine rundlichte Gestalt, und er verwandelt sich in eine dicke, drey oder vier Zoll lange Kapsel, die mehrentheils aufrecht stehet und sich in fünf Zellen theilet, welche nierenförmige Saamen enthalten.

Die Einwohner in Indien kochen die erwähnten Kapseln an ihre Suppen. Es enthalten dieselben einen klebrigten sauren Saft, welcher die Suppen dicke macht, und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack mittheilet *).

Die Gattungskennzeichen der beyden folgenden Pflanzen sind bis jezt noch nicht genau bestimmt worden.

GINKGO. *Maidenhair Tree.* — Arbor nucifera, folio adiantino. *Kaempf.* Amoenit. exot. 811. — Ginkgobaum.

Dieser Baum wächset ursprünglich in Japan, wo er unter dem Namen Ginan und Irsio bekannt ist.

Der

*) Die unreifen und noch grünen Früchte kocht man in Wasser, lässet sie trocknen und kalt werden, und zerschneidet sie nebst den Saamen der Queer nach in zween gleiche Theile; sodann werden solche mit Eßig, Oel, Salz und Pfeffer eingemacht und gegessen: eine

Speise,

Der Stamm desselben ist mit einer aschfarbenen Rinde bedeckt, und er erreicht, wenn er völlig ausgewachsen ist, die Größe eines Wallnußbaums. Sein Holz ist brüchig, und durch solches läuft ein weiches schwammichtes Mark. Er trägt große Blätter, die sich unter der Gestalt eines Frauenhaarblattes (Adiantum) ausbreiten, an ihrer Grundfläche schmal sind, und sich nach oben zu ungleich vertheilen. Sie haben weder Rippen noch Fasern, sondern beyde Flächen sind einander gleich. Die obere Seite des Stiels ist platt, und verlieret sich in der Substanz des Blattes. Die Blumen brechen in langen Käzchen an den Winkeln der Blätter der jungen Zweige hervor, und es folgen auf dieselben Pflaumen, die ziemlich von der Größe und Farbe der Damascenerpflaumen sind. Jede Frucht enthält einen weißlichten, zerbrechlichen Stein, welcher einem Aprikosensteine gleichet, der aber größer ist, und einen weissen Kern einschließt, der vieles von dem Geschmack der Mandelkerne an sich hat.

In China und Japan werden die hier beschriebnen Kerne fast allemal bey allen öffentlichen Festen und Gastereyen zum Nachtische aufgesetzt. Sie sollen die Verdauung befördern und zur Reinigung des Magens und der Gedärme dienen *).

ARTO-

Speise, die den Europäern anfangs ekelhaft ist, weil der in ihnen enthaltene Schleim bey dem Essen von dem Teller an bis zum Munde einen Faden macht. (Es ist dieses vielleicht diejenige Zubereitung welche man in Guiana *Caralou* oder *Calalou* nennet). Die Wilden bedienen sich dieser Früchte auch noch zu andern Gerichten. Jacquin Obs. bot. p. 10.

*) Beym Linné heißt diesen Baum *Ginko biloba* (Mantiss. p. 313.). Nach Thunberg's Nachricht (Flor. Iapon. p. 358.) wächset er bey Nagasaki auf der Insel Nipon und in andern Gegenden. Dieser Naturforscher

ARTOCARPVS. Bread Fruit-tree. — Fr. Artocarpe d'Amboine. Rimou. Fruit de pain. — Der Brodfruchtbaum. Brodbaum. Der oſtindiſche Brodbaum.

Es wächſet derſelbe nach Capitain Dampier's und Lord Anſon's Nachrichten, auf allen Diebsinſeln in der Südſee, und nach dem Capitain Cooke auch in Otaheite. Die Beſchreibung deſſelben iſt folgende:

Die Brodfrucht wächſet auf einem Baume, der ohngefähr die Größe einer mittlern Eiche hat. Seine Blätter ſind anderthalb Fuß lang, von einer länglichten Geſtalt, und mit tiefen Buchten, ſo wie die Feigenblätter verſehen, denen ſie ihrer Conſiſtenz und Farbe nach, und auch darinnen übereinkommen, daß ſie, wenn man ſie zerbricht, einen milchigten Saft ausſchwitzen. Die Frucht iſt ohngefähr ſo groß als wie eines Kindes Kopf, die Oberfläche derſelben netzförmig gezeichnet, und ſie ſiehet einer Trüffel nicht ſehr unähnlich. Sie iſt mit einer dünnen Haut überzogen, und enthält einen Gröbs von der Größe eines kleinen Meſſers. Der eßbare Theil liegt zwiſchen der Haut und dem Gröbs; es iſt derſelbe ſo weiß als wie Schnee, und einigermaßen von der Conſiſtenz des neugebackenen Brodtes. Ehe man

forſcher hat die Blumen davon nicht geſehen, er glaubt aber, daß die männlichen und weiblichen Blumen auf verſchiedenen Pflanzen befindlich ſind. Die Steinfrucht iſt eyförmig, gelblicht, glatt, von der Größe einer Pflaume, deren Fleiſch herb iſt. Die Nuß iſt eyförmig, von der Größe einer Mandel, glatt und dünne. Der Kern, welchen ein weißlichtbraunes Häutchen umgiebt, iſt grünlicht weiß. Die Frucht wird nach abgezogner Schaale von den Japaneſern grün gegeſſen; roh iſt ſie unſchmackhaft und bitterlich, wenn man ſie aber, ehe die weiße Schaale abgezogen wird, gelinde über Kohlen röſtet, ſo wird ſie ziemlich ſchmackhaft. A. d. Ueb.

man diese Frucht essen kann, muß sie zuvor geröstet werden, nachdem man selbige vorher in drey oder vier Theile zerschnitten hat. Ihr Geschmack ist unschmackhaft mit einer gelinden Süßigkeit verknüpft, und es gleichet derselbe dem Weizenbrodte, wenn man es zugleich mit Erdbirnen (*Helianthus tuberosus Linn.*) ißt.

Die Brodfrucht ist das ganze Jahr hindurch das beständige Nahrungsmittel der dortigen Einwohner, indem sie acht Monate lang zu haben ist. Um selbige auch die übrigen vier Monate genießen zu können, so haben sie eine Methode, die unreife Frucht einzumachen, erdacht; sie legen selbige haufenweise in ein in den Boden des Hauses gemachtes Loch, welches sie sehr gut mit Gras ausfüttern, und bedecken sie sodann mit Blättern und einer Lage Steine. Hierdurch gerathen die besagten Früchte in Gährung und werden sauer; auf diese Art können sie einige Monate lang gut erhalten werden. Dieser Masse giebt man den Namen Machie; hat man ihrer nöthig, so holt man selbige aus der Grube heraus, drückt sie in Klumpen, wickelt sie in Blätter ein und bäckt sie endlich. — (Wenn sie gebacken ist, so hält sie sich fünf bis sechs Wochen lang. Man ißt sie kalt und warm, und die Eingebohrnen thun nicht leicht eine Mahlzeit ohne dieselbe, indessen scheint ihr Geschmack eben so unangenehm zu seyn als von einer eingemachten Olive. — Eine andere Zubereitung der Brodfrucht ist folgende: Man stößt sie mit einem steinernen Stempfel, besprengt sie zu wiederholten Malen mit Wasser und macht sie zu einem Teige, der in einem besondern Gefäße entweder allein, oder mit Banana oder Machie geknetet und mit Wasser begossen wird, bis er die Consistenz einer Gelee bekömmt. Hierauf füllen sie solche in eine Cocosnußschaale und schlürfen sie aus. In Java kocht man die Brodfrucht mit Zucker ab; sodann aber ist sie ein schwer verdauliche Speise. Das Fleisch der Frucht wird auch, nach Absonderung

sonderung der Schaale, zerschnitten und mit Fleischbrühe gekocht; es schmeckt sodann wie Artischocken. In Amboina kocht man es mit Calappussaft. Einige backen die Frucht in Pfannen zu Kuchen, oder rösten sie in Oel, oder sie trocknen das Mark, heben es auf und essen es statt des Brods zu andern Speisen.)

Zusatz des Uebersetzers.

Der **Brodbaum** (*Artocarpus*) gehört zu denenjenigen Pflanzen, bey denen männliche und weibliche Blüthen auf demselben Stamme, jedoch von einander abgesondert stehen. Die männliche Blüthe enthält nur ein Staubgefäß. Es giebt zwo bekannte Arten dieser Gattung: 1) den **eigentlichen Brodbaum** (*Artocarpus incisus*) mit zerschnittenen Blättern und der Frucht an den äußersten Zweigen. 2) Den **Jakkabaum** (*Artocarpus integrifolius*) mit ungetheilten Blättern und der Frucht an Wurzel, Stamm und Aesten. Beyde Arten haben sehr viele Spielarten.

Die Spielarten des eigentlichen Brodbaums sind: 1) der **zahme saamenlose Brodbaum** trägt Früchte, die an Vortreflichkeit des Geschmacks und Größe den übrigen vorzuziehen sind. Man findet verschiedne Untervarietäten, davon bey einigen die Frucht beynahe vollkommen rund und glatt, ohne alle Stacheln ist (Taheitisch *Uru*); bey andern ist sie länglicht rund und glatt (*Maira*); bey andern ist sie länglicht, auf der Oberfläche sehr rauh, und gleichsam schuppigt (*Patea*); bey noch andern ist sie länglichtrund, mit runden warzenähnlichen Erhabenheiten der Fruchtknoten (*Tatarra*). Hieher gehört auch **Rumphs flockigter Brodbaum** oder **Baumwollen Soccum**. — 2) Der **zahme saamenbringende Brodbaum**. Von diesem giebt es eine Sorte mit unvollkommnen Saamen, welche nur zweymal so groß als Erbsen werden, und zur Aussaat nichts taugen; und eine andere Sorte mit

vollkommnen Saamen, welche nach Sonnerat länglichtrund, eckigt, ohngefähr anderthalb Zoll lang, und an beyden Enden mit einem kleinen ſtumpfen Anſatz verſehen ſind. Dieſe letztere Abänderung iſt es ohnſtreitig, welche auf den Gewürzinſeln, den Molucken und an der öſtlichen Küſte von Celebes der nahrhaften Kerne wegen gepflanzt wird; dieſe Kerne ſind groß, den Kaſtanien ähnlich, und durch etwas weniges von fleiſchigter Subſtanz von einander abgeſondert. Das arme Volk lebt daſelbſt faſt gänzlich von dieſen Kernen. — 3) Der wilde ſaamenbringende Brodbaum iſt vermuthlich der Stammvater aller cultivirten Sorten; er wächſet wild in den Waldungen der Gewürzinſeln, und trägt höckerigte, haarigte, ſtachlichte oben eingedrückte Früchte, in deren ſchleimigtem Fleiſche kleine, zahlreiche, eckigte, erdfarbne, ſehr bittre Saamen enthalten ſind. — Der eigentliche Brodbaum iſt unter folgenden Namen bekannt: *Rima* nach Anſon, Sonnerat, Crozet u. ſ. w. *Soccum* nach Rumph. *Sitodium altile Parkinſ.* *Sitodium inciſum* und *Rademachia inciſa* nach Thunberg. *Artocarpus communis* (inciſus) nach J. R. Forſter. (S. Forſters Beſchreibung des Brodbaums in den Heſſiſchen Beyträgen zur Gelehrſamkeit und Kunſt. B. I. S. 384.)

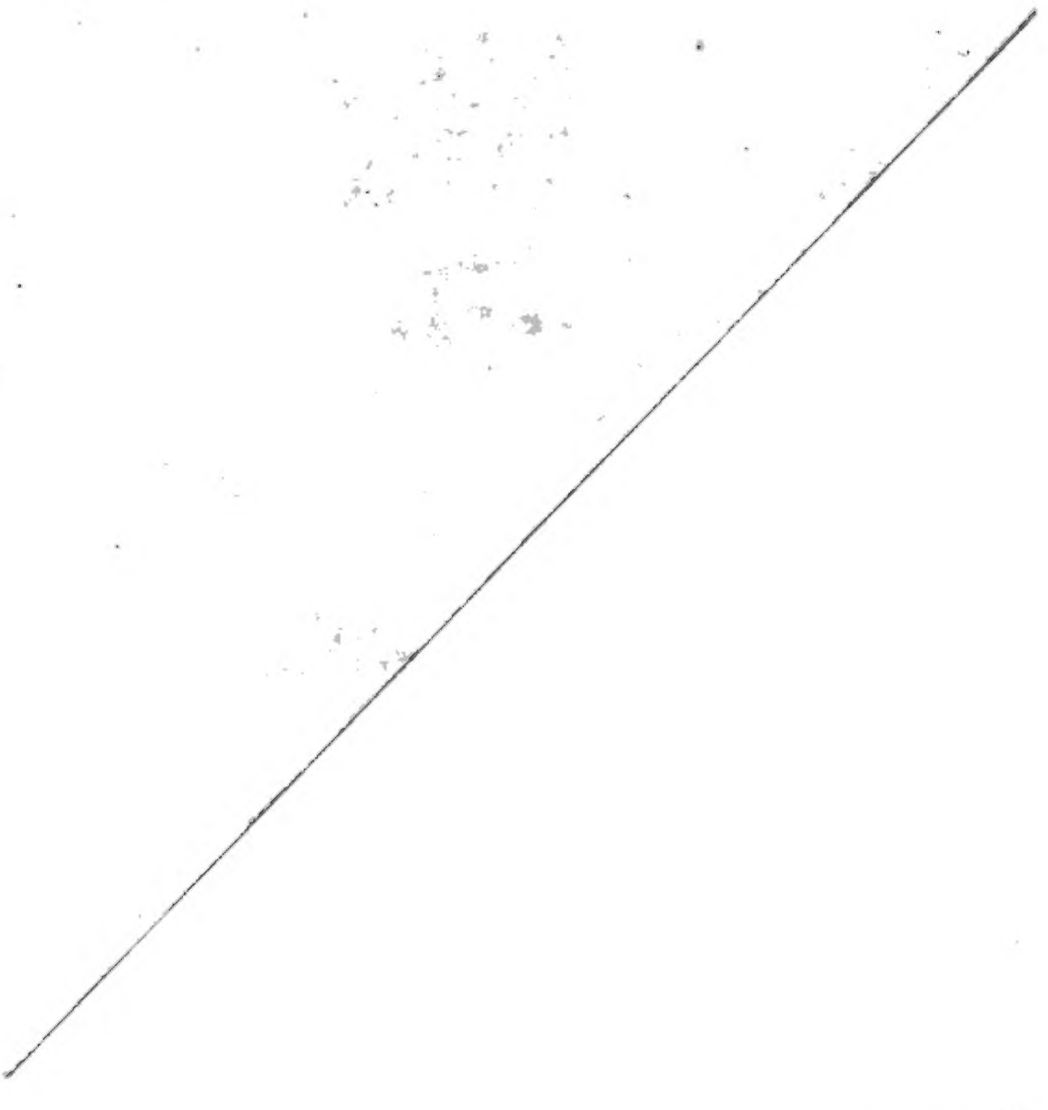
Der Jakkabaum oder Nancabaum (*Artocarpus integrifolius*) iſt hauptſächlich in dem weſtlichen Indien an den Küſten Malabar und Coromandel, wie auch auf der Inſel Zeylon befindlich. Er trägt eine eßbare Beere, die anderthalb Fuß lang, und von außen mit eckigten, nicht ſcharfen Spitzen beſetzt iſt; inwendig aber iſt ſie mit vielen Kernen erfüllt, welche in einem klebrigten Fleiſch von ſehr angenehmem Geſchmack enthalten ſind. Dieſe Kerne kann man, wenn ſie gebraten werden, ſo wie Kaſtanien eſſen, allein ſie ſind ſchwer zu verdauen.

Digitized by Google

DATE DUE

Digitized

UNIVERSITY OF MICHIGAN
3 9015 05974 8775



Digitized by Google

Digitized by Google